

DU POIRIER

ET DE LA

POIRE BON-CHRÉTIEN D'HIVER.

PYRUS. – *Famille des Rosacées, Icosandrie Monogynie* (LINNÉ).
(Spécimen récolté sur pyramide.)



et arbre précieux paraît être indigène dans tous les climats tempérés de l'Europe ; il y végète dans les forêts à l'état sauvage, et s'élève de 15 à 20 mètres. Il n'est même pas rare de trouver des arbres de cette dimension parmi les variétés cultivées dans nos vergers.

La tige du poirier s'élève naturellement droite ; dans les variétés cultivées, l'écorce, d'un gris brun, se nuance de diverses teintes ; elle est parfois d'un gris très-pâle, jaunâtre ou rouge, et même striée de lignes jaunes.

Les feuilles, simples, alternes, sont plus ou moins ovales, lancéolées, aiguës ou arrondies, lisses, souvent serretées, quelquefois dentées, entières, plates, ou plus ou moins arquées ; elles sont portées sur un pétiole assez long.

Ces différences, imperceptibles pour des yeux peu exercés, servent aux connaisseurs expérimentés, à distinguer les variétés.

Les racines sont pivotantes et pénètrent assez facilement les divers terrains.

Une partie des bourgeons qui garnissent la tige, donnent lieu à la production des rameaux ; ceux-ci deviennent des branches et composent la charpente ou forme de l'arbre. Un autre partie des yeux du poirier se transforment en lambourdes ou productions fruitières.

Dans le poirier franc, les rameaux sont habituellement garnis de dards épineux sur toute leur étendue ; ces dards deviennent des lambourdes. On a cru longtemps que ces épines indiquaient un fruit sauvage, acerbe, sans valeur, un plant enfin à modifier par la greffe : l'expérience et des observations suivies ont démontré l'insignifiance de ce caractère pour déterminer la nature du sujet ; on a même remarqué, dans les nombreux semis de Van Mons, que les arbres épineux donnent souvent des fruits d'hiver, tandis que le bois non épineux est l'indice d'une variété d'été ou d'automne.

Les yeux à fruits sont, dans leur origine, minces, pointus et garnis de deux ou trois feuilles ; ils se gonflent, s'arrondissent, après deux ou trois ans, et s'entourent de cinq à sept feuilles. Dans cet état, on peut prévoir une prompte fructification.

Les fleurs sont rarement solitaires ; elles se trouvent réunies en corymbes, au nombre de 5 à 9. Leur caractère commun se compose, selon Duhamel : 1° d'un calice en forme de godet peu profond, divisé par les bords en cinq échancrures épaisses, terminées en pointes, qui subsistent souvent jusqu'à la maturité du fruit ; 2° de cinq pétales un peu creusés en cuiller ; blancs, excepté dans un petit nombre de variétés, où les bords sont teints de quelques traits rouges, mais beaucoup moindres et plus légers qu'aux fleurs des coignasiers ; leur grandeur et leur forme varient selon les espèces ; 3° de vingt à trente étamines assez longues, blanches, terminées par des sommets en forme d'olive, sillonnés, suivant leur longueur ; 4° d'un pistil formé de cinq styles déliés, moins longs que les étamines, surmontés par des stigmates, et d'un embryon qui fait partie du calice.



BON-CHRÉTIEN D'HIVER.

BERGAMOTE DE LA PENTECOTE.

SYNONYMIES : *Doyenné d'hiver*. – *Pastorale*. – *Doyenné de printemps*. – *Canning*. – *Beurré d'hiver de Bruxelles*. – *Philippe d'hiver*. – *Bergamote crassane d'hiver*. – *Poire anglaise*. – *Seigneur d'hiver* (par erreur *Bergamote de Pâques*, POITEAU, *Pomologie française*).
(Spécimen récolté sur espalier.)

Parmi les poires d'hiver tardives, il en est peu d'aussi estimées en Belgique que la *Bergamote de Pentecôte* ; sa culture y est très-répondue ; on la trouve dans la plupart des jardins de nos fermes et dans ceux des presbytères, sous le nom de *Pastorale*, donné primitivement au pied mère, qui existait encore, il y a environ trente ans, dans l'ancien jardin des Capucins à Louvain, où elle a été remarquée pour la première fois. C'est donc probablement une poire moderne ou du moins postérieure à Duhamel, qui ne l'a pas décrite et n'aurait pu passer sous silence un fruit aussi remarquable, s'il l'avait connu.

La *Bergamote de la Pentecôte* ne figure pas non plus dans le *Jardin fruitier* de Noisette, édition de 1839, parmi les nombreuses variétés belges, communiquées à cet horticulteur par Van Mons ; elle a été introduite il y a peu d'années en Angleterre ; M. John Lindley, dans sa *Pomologia Britannica*, en parle en ces termes :

« De toutes les poires tardives, la *Bergamote de Pentecôte* est décidément la meilleure ; elle a été récemment importée du continent. Son origine n'est pas connue : dans un grand nombre de collections, elle se trouve confondue avec la *Bergamote de Pâques*, variété qui lui est inférieure en qualité. »

Comme on l'a remarqué ci-dessus, M. Lindley dit que l'origine de cette poire n'est pas connue, et néanmoins il conclut de diverses circonstances qu'elle doit être d'origine flamande.

Ce fruit est gros et devient même très-volumineux, cultivé en espalier ; il varie de 9 à 12 centimètres de hauteur sur 10 à 11 de diamètre ; sa forme est donc arrondie, de dimension presque égale à la base et au sommet ; le pédoncule est gros, droit, très-court, renflé au sommet, implanté dans une cavité profonde, bosselée, étroite ; le calice occupe un enfoncement large, peu profond, entouré de quelques gibbosités.

L'épiderme est vert, ordinairement rugueux, ponctué de gris-brun, maculé de rouille, parfois très-coloré de rouge sombre du côté du soleil ; il jaunit à la maturité, qui commence vers le mois de décembre et se prolonge partiellement jusqu'en mai.

La chair est blanche, demi-fine, fondante, beurrée ; son eau, peu abondante, est sucrée, mélangée d'un léger acide, et son parfum est très-agréable.

Les pepins sont petits, de couleur brun pâle.

Malgré ces bonnes qualités dans un fruit d'une aussi longue conservation, on lui reproche un défaut capital : il arrive fréquemment qu'une partie des produits ne mûrit pas, reste dure et impropre à tout usage ; c'est ainsi que l'on a vu figurer plus d'une fois, dans les expositions publiques, des spécimens de cette variété, conservés deux à trois ans. Ce défaut a été particulièrement reconnu dans les terrains secs et légers. La variété nous paraît réussir mieux, et acquérir toute sa qualité, dans un sol frais et substantiel.

L'arbre est d'une vigueur moyenne, et se forme parfaitement en pyramide, mais il prospère surtout en espalier, où ses fruits sont de plus gros volume et de meilleure qualité.

Le vieux bois est verdâtre, lavé de gris, ponctué de fauve.

Les branches à fruits sont moyennes et grêles.

Les supports sont assez gros, ridés, brun foncé lavé de gris.

Les boutons à fleur, d'abord ovales allongés, s'arrondissent avant leur épanouissement, et produisent une fleur moyenne analogue à celle du Doyenné.

Les jeunes rameaux sont jaunâtres, d'un brun-rouge du côté du soleil, ponctués de lentilles rondes.

Les gemmes, brun lavé de gris cendré, sont courts, épatés, pointus, écartés du bois vers leur extrémité, et portés sur un léger renflement.

Les mérithalles sont courts et réguliers.

Les feuilles sont vert foncé, longues, étroites, arquées et à bords relevés en gouttière ; leurs nervures sont saillantes et leur serrature large et profonde.

Le pétiole est gros, vert clair, long de 3 centimètres.

A. ROYER.



POMMES ROMARIN.

POMME ROMARIN BLANCHE.

SYNONYMIES : *Mela di Rosmarino*. – *Weisser italienischer Rosmarinapfel*.

POMME ROMARIN ROUGE.

SYNONYMIES : *Mela di Rosmarino rossa*. – *Italienischer rother Rosmarinapfel*.

Des spécimens de ces deux pommes, originaires du Tyrol italien, nous ont été envoyées cette année par M. le baron de Trauttenberg, chambellan de S. M. L'empereur d'Autriche, membre correspondant de la Société Van Mons, à Prague. Par suite du voyage et d'un emballage peu soigné, la plupart de ces fruits nous sont arrivés très-avariés, et il nous paraissait difficile de bien apprécier leur mérite, mais nous fûmes agréablement surpris de constater, en les coupant, que les nombreuses taches dont la peau était couverte, s'arrêtaient à la surface et ne leur avaient communiqué ni pourriture ni mauvais goût. Cette faculté de translocation que possède aussi notre pomme de Court-Pendu est précieuse et semblerait désigner les deux variétés de la *pomme Romarin* à la culture des vergers, en vue de l'exportation, s'il n'était à craindre que, vu la contrée méridionale d'où elles nous arrivent, elles ne possédassent pas toute la rusticité nécessaire pour cette destination.

Les *pommes Romarin, blanche et rouge*, étaient cultivées dans l'ancienne pépinière Van Mons, à Louvain, sous la forme pyramidale ; nous en avons récolté de très-bons spécimens en 1845, provenant d'arbres greffés sur Paradis. En Bohême, on les cultive en pyramide, en espalier et en pot ; elles sont, paraît-il, très-propres à ce dernier mode de culture.

Les noms italiens de ces deux pommes font allusion à leur origine transalpine ; elles ont été décrites par G. Galesio, auteur d'une Pomologie italienne et d'une Monographie des orangers.