

# Les Meilleures Variétés de Fruits

pour la Culture intensive et commerciale  
dans la Région de l'Est

PAR

Ch. DURIEZ

*Professeur spécial d'Horticulture*

---

Extrait du *Bulletin* N° 16  
de l'Office Régional Agricole de l'Est

---

TROYES

IMPRIMERIE ET LITHOGRAPHIE J.-L. PATON

27-29, Rue du Général-Saussier

1927

## LES MEILLEURES VARIÉTÉS DE FRUITS

Pour la Culture intensive et commerciale dans la région de l'Est (1)

par M. Ch. DURIEZ

*Professeur spécial d'Horticulture*

---

La nécessité où l'on se trouve, dans l'Est, de limiter la culture intensive aux seules espèces adaptées à son climat spécial, justifie jusqu'à un certain point la culture des prunier, mirabellier et quetschier ; mais il ne faut pas oublier que les autres variétés de prunes viennent également très bien et sont trop négligées.

Le poirier et le pommier ne sont pas assez cultivés. Il faut en faire des plantations en variétés bien adaptées à la région et aux différents usages.

Les variétés locales ne sont pas toujours de très bons fruits ; mais elles sont adaptées au sol et au climat et quand même demandées sur le marché. Il ne faut cultiver que les meilleures.

La variété idéale pour la région de l'Est devrait être vigoureuse, rustique par son bois et ses fleurs, à floraison tardive, et, pour la vigne, de maturité précoce, résistante aux maladies et aux insectes. Le fruit en sera gros ou de bonne grosseur moyenne, flattant l'œil par son apparence extérieure, régulier, fortement coloré. Ce sont là des conditions qu'il est difficile de trouver réunies.

### CLASSIFICATION DES VARIÉTÉS

Une variété donnée possède toujours un fruit dont la teneur en sucre et en acidité, la couleur et la consistance de la chair, le parfum même, répondent à un usage plutôt qu'à un autre, ou à plusieurs en même temps.

Il faut donc voir avant de la cultiver, quel sera le débouché en ce qui la concerne.

Partant de ce principe, je classerai comme suit les variétés pour culture commerciale :

- 1° Fruits de luxe, toujours vendus à la pièce ;
- 2° Fruits de belle qualité, moyens ou assez gros, pour l'expédition et l'exportation, l'approvisionnement des villes régionales ou autres, vendus partie à la pièce, le reste au poids ;
- 3° Fruits destinés à être transformés dans des usines, vendus tout venant et au poids : confiterie, séchage, pulpe, confiserie, conserves, sirops, etc.

Pour chaque espèce, ces particularités sont indiquées.

---

(1) Prix agronomique de la Société des Agriculteurs de France. (Extrait du *Bulletin* de l'Office agricole régional de l'Est ; travaux de 1926).

Je signale, en outre, que les variétés décrites ci-après en vue de la culture commerciale dans l'Est sont assez nombreuses. Je le fais avec intention. Le climat spécial de la région m'oblige à laisser pratiquement un certain choix en vue de l'adaptation aux diverses situations locales.

Toutes ces variétés ont de la valeur et réussissent ici.

Voici décrites les principales, toutes recommandables, avec leur classement, selon les divers usages auxquels on peut les destiner et les observations d'ordre pratique concernant chacune d'elles.

### CERISIER

Le cerisier s'accommode des pentes et des plaines aérées et bien éclairées, mais en évitant le voisinage des bois, les régions brumeuses et les expositions trop chaudes.

Les terrains crétacés ou jurassiques peuvent être plantés en cerisiers jusque près de 1.000 mètres d'altitude. L'Est possède de ces terrains.

Le fruit désigné sous le nom de cerise est très variable, non seulement dans sa forme, mais surtout comme goût et consistance de sa chair. D'où plusieurs catégories répondant dans le commerce à des emplois différents.

A) *Les guignes* à chair molle et tendre et à jus rarement coloré. Ce sont les cerises précoces en général. L'arbre a le branchage élancé.

B) *Les bigarreaux* à chair ferme, croquante et à végétation vigoureuse, bien à sa place dans les sols arides et sur Sainte-Lucie, pour enrayer sa vigueur.

C) *Les cerises proprement dites* ou *anglaises* fournissant surtout les fruits de table. Les arbres ont les branches dressées, courtes, avec une tête sphérique.

D) *Les amarellles* ou cerises aigres, à chair aqueuse, rafraîchissantes.

E) *Les griottes* ou cerises très acides, estimées pour les confitures et autres préparations en usines. Ce sont des arbres rustiques qui ont résisté au froid en 1879-1880.

Les cerises anglaises, les amarellles, les griottes, se prêtent bien aux formes basses et sont très fertiles.

Les bigarreaux plus vigoureux préfèrent tiges et 1/2 tiges, ou encore les grands vases.

Une catégorie est à faire pour les fruits donnant par distillation le kirsch, fabriqué en grand dans la région. La culture de ces variétés spéciales est très développée. Ce sont surtout les fruits noirs que l'on distille, bien que toutes les cerises puissent donner du kirsch, mais de qualité moindre.

Les meilleures variétés, toutes locales, sont :

*La Marsotte*. — Une des meilleures, chair juteuse et sucrée, rendant beaucoup. Il faut, dit-on, 8 kg. 500 de ses fruits pour faire un litre de kirsch.

*Rouge des Vosges* ou *Tinette*. — Presque aussi bonne que la précédente. L'arbre peut se planter le long des routes.

*Grosse Mérieuse noire*. — Donne un jus abondant, fortement coloré. Mûrit au début de juillet.

*Grosse Guigne noire luisante*. — A chair ferme, fondante, juteuse, mûrissant 2<sup>e</sup> quinzaine de juin. Cette variété se reproduit à peu près franchement par le semis.

*Guigne de Lamaurie*. — C'est la cerise qui arrive la 1<sup>re</sup> à maturité. Elle est à chair ferme, sucrée, de première qualité, même pour la table. Très bonne variété à kirsch.

D'autres comme Bichat, Haut-Château, Bessard, Rouge amère, Rouge Grand-Queue, Journée, Frontelle, Noire Basset, Noisette, etc., qu'elles soient à fruit noir ou rouge, donnent aussi un très bon rendement.

Dans la catégorie des cerises de table, il en est que les usines emploient plus spécialement. C'est ainsi que pour la pulpe de cerises l'on se sert des griottes seulement.

Pour la confiserie, le bigarreau blanc.

Pour conserves à l'eau-de-vie, les griottes également.

Pour les confitures, les griottes et les cerises acides.

Pour une plantation commerciale, choisir les variétés les plus précoces, les plus fertiles, supportant l'emballage et le transport.

Pour l'expédition en Angleterre, donner la préférence aux variétés suivantes :

*Guigne noire Hâtive* : Reine Hortense.

*Bigarreau Jaboulay* : Bigarreau Napoléon.

*Bigarreau Reverchon* : Bigarreau Cœur de Bœuf, et tous autres bigarreaux à chair dure.

Les variétés à conseiller sont, par ordre de maturité :

*Guigne Lamaurie*. — Déjà décrite.

*Früheste der Mark*. — Arbre vigoureux, fruit rouge marbré, doux, bon. Maturité fin mai.

*Guigne Early Rivers*. — Variété très fertile. Maturité fin mai, commencement juin.

*Bigarreau Jaboulay*. — Fruit gros, rouge foncé, noirâtre, chair peu ferme ; l'arbre est vigoureux et fertile. Maturité 1<sup>re</sup> quinzaine de juin.

*Guigne d'Annonay.* — Fruit assez gros, rouge clair passant au rouge brun. Chair tendre, sucrée, juteuse, de 1<sup>re</sup> qualité. Arbre vigoureux et fertile. Maturité fin mai, commencement juin.

*Cerise anglaise Hâtive.* — Arbre très fertile, fruits gros, rouge foncé, très bon. Maturité courant juin.

Cette cerise est la plus demandée sur les marchés. C'est une variété qui se reproduit à peu près fidèlement de semis. La haute tige et les basses tiges lui conviennent indifféremment.

*Guigne Beaufrotte.* — (Cette variété est tout à fait adaptée à la région où elle est cultivée depuis longtemps). Le fruit, de forme presque cylindrique, est couleur rouge cerise brillant, chair 1/2 tendre, sucrée, juteuse, de première qualité. Maturité seconde quinzaine de juin.

(Amarelle) *Montmorency à longue Queue du Chesnois.* — Variété très répandue dans plusieurs localités des Ardennes où elle est l'objet d'un commerce important. C'est un fruit recherché pour le dessert et les usines. Arbre de bonne végétation, fertile, parfaitement adapté. Maturité 2<sup>e</sup> quinzaine de juin.

(Amarelle) *Montmorency Courte Queue ou Gros Gobet.* — Fruit gros rouge vif brillant à queue très courte, de première qualité. La fertilité est très variable. C'est une variété qui vient très bien, en petites formes et en espaliers. La tige ne lui réussit pas. Maturité fin juin, commencement juillet.

*Bigarreau Noir de Winkler.* — Fruit très gros cordiforme élargi, brun noir à chair ferme et douce. L'arbre est vigoureux, mais de fertilité variable. Maturité 2<sup>e</sup> quinzaine de juin.

*Guigne de Kruger.* — Fruit gros, queue courte, épaisse, chair tendre, de première qualité. L'arbre est vigoureux et fertile et a les branches érigées. Maturité mi-juin.

*Belle de Sauvigny.* — Cette variété, qui est très cultivée en Champagne, est de bonne qualité. Elle est recherchée par le marché de Paris. Maturité fin juin.

*Bigarreau Reverchon.* — Fruit très gros, rouge brun pointillé, chair très ferme, croquante. C'est également une cerise qui a beaucoup de vente malgré sa qualité un peu inférieure. Maturité première quinzaine de juillet.

*Bigarreau Napoléon.* — Fruit gros, rouge ambré, chair ferme, croquante, sucrée, relevée. L'arbre est de bonne végétation et très fertile. Maturité commencement de juillet.

*Bigarreau d'Esperen.* — Le plus avantageux des bigarreaux. Fruit gros, cordiforme, rouge vif sur fond jaune, chair ferme, croquante, jaunâtre, sucrée. L'arbre est vigoureux et très fertile. C'est une des

variétés à recommander pour les plantations routières. Maturité 1<sup>re</sup> quinzaine de juillet.

*Guigne Choque.* — Fruit d'un beau rouge brun, à chair croquante, juteuse, très sucrée. C'est un arbre vigoureux d'une fertilité abondante et soutenue : cultivée en grande quantité entre Metz et Thionville, où on la recherche pour la confection des confitures. Maturité fin juin, commencement juillet.

*Guigne Elton.* — Fruit jaune pâle, à chair tendre, douce sucrée. L'arbre est très fertile et propre à toutes formes, surtout au plein vent. C'est une des bonnes cerises pour la vente. Maturité fin juin, commencement de juillet.

*Griotte du Nord.* — Fruit sphérique, à chair assez ferme, juteuse, acidulée. L'arbre est fertile, propre à toutes les formes, même en espalier où son fruit se conserve très tard en automne. Maturité fin juillet.

*Cerise Reine Hortense.* — Fruit très gros, rouge, à chair tendre, juteuse, sucrée, acidulée. L'arbre est propre à toutes formes, mais surtout aux formes basses. Préfère les terrains secs.

Cette variété est parfois peu fertile, parce que sa fleur se féconde difficilement ; il lui faut le pollen d'une autre variété ; par conséquent, ne jamais la cultiver seule. La variété se reproduit à peu près franchement de semis. Maturité 1<sup>re</sup> quinzaine de juillet.

Je ne veux pas clore la liste des variétés à recommander sans dire un mot de la cerise aigre sauvage (*Cerasus vulgaris*) que l'on trouve un peu partout, drageonnant dans les haies, au bord des bois, etc. Le fruit acide est très recherché par les confituriers. Il mérite d'être ramassé. Cette espèce, greffée sur Sainte-Lucie, donne des arbres se conduisant très bien en basse tige, produisant beaucoup et donnant des fruits plus gros que ceux du type sauvage.

## COGNASSIER

C'est une espèce fruitière à laquelle l'on n'attache pas assez d'importance dans notre région où le coing est demandé par tous les usiniers travaillant les fruits.

Si je ne veux pas conseiller la plantation de grandes surfaces en cognassiers, il serait bon quand même, pour l'approvisionnement local, d'en cultiver un certain nombre de pieds dans tous les vergers. Cette espèce préfère les situations chaudes sans être brûlantes et craint les brouillards.

Les variétés à recommander sont les suivantes :

*Cognassier commun.* — C'est la variété qui a le plus petit fruit, mais c'est le plus parfumé.

*Cognassier de Portugal.* — Fruit plus gros, piriforme, estimé. L'arbre est très fertile.

*Cognassier de Bourgeaut.* — Variété intermédiaire entre les deux précédentes. Le fruit est également piriforme, mais très gros et l'arbre est vigoureux.

### FRAMBOISIER

Pour l'alimentation des usines ou la consommation à l'état nature, ce fruit peut trouver des débouchés certains dans la région, où il est déjà cultivé sur de grandes surfaces entre Metz et Thionville.

La culture du framboisier est très facile et laisse de beaux bénéfices à ceux qui s'y adonnent. La plante très rustique, venant même au Nord, est bien implantée dans l'Est. D'ailleurs, nombre de variétés ont cette région pour origine.

Les sortes de framboises se classent en deux catégories :

a) Celles produisant en été seulement ;

b) Celles produisant en été et en automne et que l'on dit bifères ou remontantes.

Dans ces deux groupes, il en est à fruits diversement colorés : rouges, blancs, jaunes, tous de qualité très appréciée. Mais le marché, pour les confitures, la distillation, demande surtout celles à fruits rouges.

Le cultivateur, selon ses débouchés, le temps dont il dispose pour la cueillette, à telle ou telle saison, cultivera l'une ou l'autre des deux catégories, les deux même s'il doit alimenter sa clientèle pendant tout l'été et l'automne.

S'attacher à la culture des variétés suivantes qui réussissent parfaitement en Lorraine :

#### 1° VARIÉTÉS NON REMONTANTES A FRUITS ROUGES.

*Hornet.* — Fruit très gros, ovoïde, 1<sup>re</sup> qualité, maturité tardive. C'est l'une des plus belles et des meilleures framboises, recherchée pour le jus. C'est la plus cultivée à Metz pour la pâtisserie, la confiserie, la distillation.

*Carlers Prolific.* — Variété anglaise à gros fruit, vigoureuse, fertile. Elle peut rendre de 50 à 70 kgs à l'are. Maturité commencement de juillet.

*Superlative.* — Fruit très parfumé, rouge carmin. La plante drageonne peu, c'est un avantage ; mais, par contre, elle demande des terres riches et profondes. Maturité juillet.

*Cuthbert.* — Gros fruit. Maturité fin juillet.

*Pilate.* — Pas de vigueur excessive, mais très fertile, fruit rouge violacé. Maturité mi-juillet.

#### 2° VARIÉTÉS REMONTANTES A FRUITS ROUGES.

*Belle de Fontenay.* — Fruit gros, pourpre foncé. La plante est vigoureuse, à gros bois. Maturité fin juin à octobre.

*Remontante de Feldbrunner.* — Très productive. Fruit sucré, gros, remonte bien.

*Merveille des 4 Saisons rouge.* — Plante vigoureuse, gros fruit rouge violacé. Maturité juillet à octobre.

*Perpétuelle de Billiard.* — Fruit gros rouge-vineux. Maturité juillet à octobre.

*Surpasse Falstoff.* — Plante vigoureuse, très fertile, fruit gros, tronqué, rose passant ou rouge brun. Maturité juillet à octobre.

#### 3° VARIÉTÉS REMONTANTES A FRUITS JAUNES.

*Merveille des 4 Saisons blanche.* — Fruit blanc-jaunâtre, sucré, parfumé. Maturité juillet à octobre.

C'est une des très bonnes variétés, mais la couleur de son fruit la fait réserver pour le dessert en nature.

*Sucrée de Metz.* — Fruit jaune pâle, gros, allongé, très sucré, de 1<sup>re</sup> qualité.

*Surpasse Merveille.* — Fruit gros, sphérique, jaune pâle, très fertile.

*Surprise d'Automne.* — Fruit très gros, ovale, pointu, jaune d'or. Plante robuste et fertile. C'est la plus belle des framboises bifères.

Pour les terrains montagneux, rocheux, je signale d'une façon particulière la variété : *Framboise Rose de Plombières.*

A signaler également que les manufacturiers font ramasser dans certaines forêts de l'Est, où elle est abondante, la framboise sauvage, très parfumée. Mais de leur avis même, ils préféreraient acheter en grande quantité les bonnes variétés de framboises cultivées.

*Ronce Framboise de Loganberry.* — C'est un croisement entre la ronce et la framboise. Sa culture s'étend en Angleterre où son fruit est prisé surtout pour les confitures. Mais il est certain que, bien mûre, cette framboise hybride pourrait servir également à l'obtention des sirops.

Je connais cette ronce pour en avoir vu dans l'Est. Elle y réussit très bien, est très rustique, productive et son fruit est excellent, à condition de le récolter parfaitement mûr.

C'est un essai intéressant à tenter.

### GROSEILLIER

L'on peut dire que toutes les variétés de groseilliers viennent dans l'Est. Cet arbuste est tellement rustique qu'il résiste aux plus hautes altitudes et vient dans les situations les plus diverses, même à mi-ombre. C'est dire qu'il joint à sa rusticité l'avantage de pouvoir être intercalé dans d'autres cultures fruitières à tige plus élevée.

Des trois espèces cultivées :

Groseillier à grappes rouge ou blanc (*Ribes rubrum*) ;

Groseillier noir ou Cassis (*Ribes nigrum*) ;

Groseillier épineux (*Ribes uva crispa*) ;

Seules les deux premières catégories sont à conseiller dans l'Est : la 1<sup>re</sup> pour les confitures et les gelées, la seconde pour la pulpe et la préparation de la liqueur de cassis.

Le groseillier épineux, peu prisé en général, sans être rare, ne donne pas lieu à trafic. Je n'en parlerai donc pas. Les Anglais pourraient en demander, ce fruit rentrant dans leur goût, mais la culture en est développée chez eux et le Nord de la France en exporte suffisamment.

Les groseilliers à grappes, rouges et blancs, occupent déjà d'assez fortes surfaces que l'on pourrait étendre encore. Le Barrois et surtout les villages de Behonne, Maives, Fains, Rosières-devant-Bar, Lavallée, Ancerville, se sont spécialisés dans cette culture spéculative et trouvent un débouché dans les fabriques de confitures et sirops de Bar-le-Duc et environs.

Ce sont surtout les fruits rouges qui sont demandés, mais les blancs se vendent aussi.

La région ne suffit pas à l'alimentation de ces usines qui s'approvisionnent en partie aux environs de Paris. C'est dire que la culture du groseillier est à développer, non seulement dans la Meuse, mais même dans les départements voisins qui, d'ailleurs, ont, eux aussi, leurs confitureries.

La culture du cassis, qui n'existait autant dire pas il y a peu de temps, prend d'année en année une extension plus forte et vient remplacer nombre d'anciennes vignes disparues.

Pour le seul département de Meurthe-et-Moselle, une quinzaine d'hectares sont déjà en exploitation.

Pour les confitures, il faudrait rejeter les variétés communes à petits fruits, renfermant un volume de pépins trop fort proportionnellement à la partie utilisable.

A ce point de vue, les meilleures à fruits rouges sont :

*Belle de Fontenay*. — Grain gros, très bon, excellente variété.

*Grosse Rouge Ancienne*. — Le grain est moins gros, mais moins acide. C'est l'une des meilleures variétés à fruits rouges.

*Grosse Rouge de Boulogne*. — Variété de grand mérite. Le grain est très gros.

*Impériale Rouge*. — Moins acide que la groseille cerise et grain aussi gros.

*La Versaillaise Rouge*. — De première qualité. La grappe est belle.

*Prince Albert*. — Belle grappe, grain gros.

*Victoria*. — Grain rouge clair, grappe longue. C'est la plus tardive de toutes.

### GROSEILLES A GRAPPES A GRAINS BLANCS :

*Blanche Hâtive de Versailles*. — Blanc ambré, bon fruit.

*Hollande Blanche*.

*La Versaillaise Blanche*.

Bien qu'il existe nombre de variétés de cassis et beaucoup de nouvelles, d'origine américaine, lesquelles n'ont pas encore été expérimentées suffisamment chez nous, il faut s'en tenir à deux seulement, parfaitement rustiques, productives, parfumées, qui ont fait leurs preuves dans la région :

*Cassis commun Amélioré de Bourgogne*. — A grappes plus petites que le suivant, mais plus parfumé.

*Cassis Royal de Naples*. — Grain gros, grappes longues. Maturité commencement de juillet.

Il existe une variété de cassis à fruit blanc qui n'est pas à conseiller en culture commerciale.

### POIRIER

Cette espèce fruitière, comme le pommier, croît à l'état sauvage dans les forêts de l'Est. Elle est donc parfaitement adaptée à la région et l'on peut dire qu'elle redoute beaucoup plus la chaleur que le froid.

Comme pour le pommier, la meilleure façon de juger des variétés à faire en culture commerciale est d'observer ce qui se cultive déjà dans la région.

Les sortes de fruits que l'on y trouve sont relativement nombreuses, autant que dans certaines régions fruitières. C'est dire qu'il y a beaucoup d'adaptation au climat et au sol, mais, malheureusement, il n'y a pas, pour le poirier, de véritables cultures commerciales intensives : pas de vente du beau fruit de luxe, mais seulement la récolte vendue au poids et provenant des vergers tiges.

Tout est marchandise courante pour les débouchés régionaux et pour les expéditions ne dépassant pas Paris.

Je classerai les variétés que l'on peut faire ici intensivement en plusieurs catégories et par époques de maturité :

- 1° Fruits de luxe vendus à la pièce ;
- 2° Fruits courants ;
- 3° Fruits pour les usines et pour la cuisson.

#### 1° VARIÉTÉS POUR FRUITS DE LUXE :

*Williams.* — Appelée communément poire des Anglais, parce qu'elle est très estimée dans ce pays. C'est, d'ailleurs, une variété anglaise, sans doute le plus beau fruit d'été. La poire est grosse, en forme de coing, à chair fine, fondante, musquée. Préfère le franc comme porte-greffe. Sa floraison est tardive. Malgré la grosseur de son fruit, cette variété réussit en plein vent. Maturité août-septembre.

*Beurré d'Amanlis.* — Fruit gros, vert jaunâtre, à chair blanche, juteuse, de 1<sup>re</sup> qualité. L'arbre est vigoureux, vient très bien en haut vent ; il a les branches divergentes. Venant également bien sur franc et sur cognassier, très fertile, résistant même en haute montagne. Toutes formes. Vient même à l'ombre. C'est une variété très précieuse. Maturité août-septembre.

*Marguerite Marillat.* — Fruit jaune paille, taché de roux, un peu coloré à l'insolation, de première qualité. Son goût musqué est prisé en Angleterre au même titre que celui de la Williams. On l'expédie déjà d'ailleurs. L'arbre est vigoureux et très fertile, mais faible sur cognassier. En faire des demi-tiges, fuseaux, pyramides. Maturité septembre et octobre.

*Louise Bonne d'Avranches.* — Fruit allongé, de grosseur moyenne, rouge cramoisi côté soleil. La chair, sucrée, a un parfum spécial très agréable. L'arbre, de vigueur moyenne, est fertile, résiste aux gelées tardives, vient sous toutes formes, surtout en pyramide et à toutes altitudes, sur franc comme sur cognassier.

Malheureusement, cette variété est devenue très sensible à la tavelure et, pour ce fait, est abandonnée en certaines cultures. Il faut continuer à la cultiver, vu sa grande valeur, mais éviter de la planter en endroits humides et lui donner les traitements nécessaires. Maturité septembre.

*Beurré Hardy.* — Fruit souvent très gros, conique, couleur de rouille, doré au soleil. La chair est excellente, parfumée. L'arbre est très fertile, surtout sur cognassier. Il vient sous toutes formes et particulièrement en pyramide. Réclame une taille longue. C'est une

de nos meilleures variétés, réussissant jusqu'à 7 et 800 mètres d'altitude. Résistante à la tavelure. Très demandée pour l'exportation. Maturité septembre-octobre.

*Charles Ernest.* — Fruit gros, piriforme, ventre coloré de rose sur fond jaune d'or. Chair blanche, juteuse, sucrée, parfumée. Arbre vigoureux et fertile sur franc et cognassier. Se prête à toutes formes et vient en plein vent comme en espalier. Situation à l'abri du vent, car ses fruits tombent facilement. Maturité fin automne.

*Williams Duchesse.* — Fruit très gros, piriforme, peau jaune, chair fondante, sucrée et agréable. Arbre vigoureux et fertile, propre pour le fruit de luxe. Toutes formes autres que la tige et la pyramide. Maturité octobre.

*Doyenné du Comice.* — Fruit très gros, jaune paille, rouge vermillon au soleil. Chair exquise, la meilleure des poires. L'arbre est vigoureux et vient en plein air comme en espalier, donne de belles pyramides. Préfère le cognassier. Il se prête au surgreffage. Variété très demandée et à laquelle on ne peut que reprocher sa production irrégulière. Maturité octobre-novembre.

*Duchesse d'Angoulême.* — Fruit gros, conique, bosselé, à chair demi-fine, parfois granuleuse, mais excellente, meilleure en sol sablonneux qu'en terrain froid. Arbre vigoureux sur franc et sur cognassier, très fertile et, ce qui est précieux, de production régulière. Vient à toutes expositions, sous toutes formes de plein air ou palissées, même le cordon horizontal. C'est une des variétés qu'il faut posséder dans toutes les plantations commerciales. Maturité octobre à décembre.

Ses deux variétés : *Duchesse panachée* et *Duchesse bronzée* ont les mêmes qualités.

*Beurré Diel* ou *Beurré magnifique.* — Fruit très gros, de forme variable, vert jaune, chair fondante, juteuse, aromatisée. Arbre vigoureux sur franc et sur cognassier ; très fertile. Haute tige, malmettes, pyramides ; en plein air ou espalier.

Comme la précédente, très recherchée et à cultiver partout. Maturité novembre-décembre.

*Virginie Battet.* — Fruit très gros, piriforme, ventru, jaune blond à la maturité. Chair très fine. L'arbre est vigoureux et très fertile. Maturité novembre-décembre.

*Beurré Clairgeau.* — Fruit gros, piriforme, allongé, jaune taché de vermillon côté soleil. Chair mi-fondante, de qualité variable, selon les terrains. La beauté du fruit rachète ce défaut. Vient surtout bien sur franc, peu vigoureux sur cognassier. Se prête au sur-

greffage. Conduite facile sous toutes formes, excepté la tige. C'est l'un des fruits les plus convenables pour la spéculation. Maturité commencement de l'hiver.

*Passe Crassane.* — Poire très grosse, pesant parfois jusqu'à 800 grammes, de forme arrondie ou demi-plat, à peau épaisse, terne, ponctuée de roux, jaune clair à la maturité. Chair blanche, excellente, à saveur relevée. L'arbre vient sous toutes formes, mais il est peu vigoureux sur cognassier, se prête au surgreffage. Très fertile. Cueillir le fruit tard à l'automne, à l'arrivée des gelées et le placer dans un fruitier un peu frais, sinon il se ride. Maturité milieu et fin d'hiver.

*Doyenné d'Alençon.* — Fruit moyen, ovoïde, arrondi, ressemblant au Doyenné d'hiver, mais moins gros ; peau verdâtre maculée de brun et de gris, chair blanc-jaunâtre, très bonne. Arbre vigoureux sur franc, parfois faible sur cognassier. Plein air et espalier. Vient même dans le Nord de la France. Maturité janvier à mars.

*Doyenné d'Hiver.* — Encore appelée « Beurré de Pâques » ou « Bergamote de la Pentecôte ». Fruit gros, ventru, de forme irrégulière. Peau épaisse, lisse, vert jaunâtre, piquetée de points bruns à l'insolation. Chair fine, fondante, parfumée. Arbre vigoureux, sur franc et sur cognassier. Quelquefois, sur franc, il donne les fruits pierreux, fades. On peut le surgreffer sur Doyenné du Comice, mais ceci n'est pas indispensable. C'est l'une des meilleures poires du commerce, très demandée mais sujette à la tavelure et ne pouvant être cultivée qu'en espalier à bonne exposition, sous notre climat. Le sulfatage est de rigueur. Maturité janvier-avril.

## 2° VARIÉTÉS DE POIRES POUR LE COMMERCE COURANT.

Les variétés suivantes, dont bon nombre sont locales, peuvent donner lieu à un commerce très important pour les marchés, les halles de Paris et même pour l'exportation, soit vendues à la pièce pour le choix et au poids pour le reste.

*Madeleine ou Citron des Carmes.* — Fruit moyen, vert jaunâtre, à chair acidulée, aromatisée. Arbre vigoureux, très fertile, pour tiges, fuseau, candélabre. Vigoureux sur franc et sur cognassier. Cette poire est de vente facile vu sa précocité. Maturité mi-juillet.

*Doyenné de Juillet.* — Fruit presque rond, jauné d'or, rouge vif au soleil. A cultiver sur franc et en petites formes : demi-tige, fuseau, vase, palmette à quatre branches ou plus. C'est la meilleure des petites poires précoces. Vente assurée. Maturité mi-juillet.

*Wilder.* — Fruit de grosseur moyenne. Arbre fertile, bien adapté à la région où il est déjà cultivé. Maturité fin juillet.

*Epargne ou Cuisse Dame.* — Fruit de grosseur moyenne, jaunâtre, fouetté de rouge. Chair excellente. Arbre vigoureux sur franc et sur cognassier. Rameaux divergents. Formes tige et éventail. Maturité juillet-août.

*Blanquet.* — Fruit petit, ovoïde, jaune paille, chair blanche, casante, juteuse, sucrée, parfumée. Arbre vigoureux sur franc et sur cognassier, fertile. A cultiver en haute tige. Variété excellente pour la spéculation par sa belle apparence et sa facilité de transport. C'est également une poire pour l'industrie. Maturité mi-août.

*Favorite de Clapp's.* — Bon et beau fruit précoce, cueilli ici du 10 au 20 août. Donne d'excellents résultats en haut vent, demi-tige, palmette, pyramide. Vigoureux sur cognassier et sur franc, fertile, recherché sur les marchés. Elle vaut la « Williams ». Maturité août-septembre.

*Triomphe de Vienne.* — Fruit piriforme obtus, jaune vif marbré de fauve, carmin au soleil ; chair blanche, sucrée, parfumée. L'arbre vient sous toutes formes. Maturité commencement de septembre.

*Madame Treyve.* — Fruit turbiné obtus, beau et bon, jaune verdâtre lamé de rouge orange, fertile sur franc et sur cognassier : demi tige, fuseau, pyramide, palmette. Maturité septembre.

*Seigneur d'Espéren.* — Fruit ovale, arrondi, jaune paille marbré de fauve, chair excellente, parfumé, première qualité. Rustique, de vigueur moyenne sur cognassier, propre à toutes formes. C'est un fruit recherché. Maturité fin septembre et octobre.

*Beurré Durondeau.* — Fruit gros, piriforme, ventru, fond jaune rouillé, chair de première qualité. De bonne vigueur sur cognassier, résistant à la tavelure. Très cultivé en Moselle où il se vend bien. Maturité octobre-novembre.

*Beurré d'Apremont.* — Fruit en forme de çalebasse, couleur canelle, d'un goût délicat. Arbre vigoureux sur franc seulement. Pour haute tige et palmettes ; le fruit tient bien à l'arbre. Résistant au froid, même à plus de 600 mètres d'altitude. Maturité octobre-novembre.

Dans le Nord et en Belgique, cette poire est aussi recherchée que la « Williams ». Variété résistante à la tavelure.

*Urbaniste.* — Fruit moyen, ovoïde arrondi, vert clair piqué de roux, à chair juteuse et sucrée. L'arbre est vigoureux, fertile avec

l'âge. A recommander pour les pays froids : il a résisté à 30° en 1879-80. Maturité septembre-octobre.

*Fondante Thirriot.* — Fruit piriforme, jaune pâle, verdâtre, piqué de gris brun ; chair de première qualité, les fruits viennent par paquets. Arbre vigoureux, très fertile et qui est ici dans son habitat, car il est résistant au froid. Vient sur franc et sur cognassier ; toutes formes. Maturité octobre à décembre.

*Nec-Plus-Meuris.* — Fruit assez gros, arrondi turbiné, jaune pâle doré ; chair de première qualité, sucrée et relevée. L'arbre est très fertile sur cognassier. Pour formes haute tige, pyramides, palmettes, en plein air ou en espalier. Maturité fin automne.

*Triomphe de Jodoigne.* — Fruit très gros, piriforme, jaune pâle, lavé de rouge. Chair bonne, juteuse, relevée. L'arbre, trop vigoureux sur franc, doit être préféré sur cognassier, en formes palissées de plein air ou d'espalier, même au Nord. Maturité fin automne.

*Passe Colmar.* — Fruit piriforme, ventru, jaune citron, en bouquets. Chair de première qualité. L'arbre est de vigueur modérée sur franc et sur cognassier ; sur cognassier, il est préférable de le surgreffer. C'est l'une des poires les plus recherchées sur les marchés de la région. Malheureusement, la variété est impropre au haut-vent, car ses fruits tombent facilement. Maturité commencement de l'hiver.

*Jeanne d'Arc.* — Très beau fruit jaune clair, rouge brun côté soleil ; chair de bonne qualité, fondante, sucrée. Arbre de moyenne vigueur. Maturité novembre-décembre.

*Beurré Bachelier.* — Beau fruit, très jaune à maturité ; peau lisse, fine ; chair blanche fine et juteuse. Arbre de vigueur moyenne sur cognassier, le surgreffer ; fertile sur franc. Formes demi-tige, palmettes, pyramides, vase, mais abrité du vent pour les formes en plein air. Le fruit est sujet à la tavelure, mais les rameaux résistent. C'est une variété très recherchée. Maturité commencement de l'hiver.

*Beurré de Naghin.* — Fruit gros, ovale, tronqué, jaune pâle, à chair fine, fondante, parfumée. L'arbre est vigoureux, fertile, se prête à toutes formes, mais exige le cognassier. Maturité mars-avril.

*Olivier de Serres.* — Fruit assez gros, en forme de cône, vert jaunâtre nuancé de gris. Chair fondante, sucrée, parfumée, de première qualité. Arbre vigoureux sur franc et sur cognassier, très fertile, à élever en haute tige, pyramides, palmettes. Le fruit, bien attaché, résiste au vent, mais l'arbre tige demande un bon sol.

C'est l'une des meilleures de fin d'hiver. Elle peut être cultivée également comme fruit de luxe.

*De Curé.* — Fruit gros, allongé, jaune verdâtre, à chair de qualité très variable selon les terrains, parfois de première qualité, d'autres fois juste bon à cuire. On trouve cette variété en grande quantité dans la région. C'est une poire de spéculation qu'il faut cultiver à plus d'un titre. L'arbre, très vigoureux et fertile, est propre au haut vent. C'est la forme sous laquelle on le cultive le plus souvent avec la pyramide. La palmette donne, dans l'Est, de très beaux fruits à une situation ensoleillée pour qu'ils se colorent.

L'arbre a résisté à la gelée de 1879-80. C'est une variété précieuse dans l'Est pour sa grande production et sa résistance à toute altitude. Maturité fin automne, commencement de l'hiver.

*Charles Cognée.* — Fruit assez gros, turbiné arrondi, jaune citron ponctué de fauve ; de première qualité. L'arbre est vigoureux et très fertile ; le fruit est de spéculation. Maturité fin hiver et printemps.

*Bergamote Espéren.* — Fruit moyen, arrondi, jaune citron pointillé, en trochets ; chair parfumée, de première qualité. Vigoureux sur franc et sur cognassier. Propres à toutes formes. En haut vent il lui faut une bonne situation.

Variété de vente courante sur le marché de Nancy. L'arbre est cultivé depuis longtemps dans la région. Maturité février à mai.

*Belle des Abrès.* — Fruit très gros, à chair fine. L'arbre est vigoureux et rustique, très productif en pyramide, vient bien en pyramide. Maturité mars à juin.

*Tardive de Chaumont.* — Appelée « Pierre Duguet » dans les Ardennes où elle est très cultivée et estimée pour le commerce. Le fruit a la forme de la « Bergamote » ; chair mi-fondante ; l'arbre est excessivement rustique. Maturité mai à juillet. Obtenue au village de Draize (Ardennes).

### 3° FRUITS A CUIRE, SÉCHER, CONFIRE, ETC.

L'on pourrait trouver exagéré de voir mettre cette catégorie dans les fruits de culture commerciale intensive. C'est que la région lorraine cultive en grand toutes ces variétés qui y viennent d'une façon remarquable et pourraient être d'un très bon revenu, cultivées avec plus d'intensité. Les nombreuses usines pour l'industrie du fruit existant ici sont pour eux un débouché tout trouvé.

Les variétés suivantes doivent être cultivées en hauts vents. Elles sont d'ailleurs excessivement rustiques.



Parmi les fruits décrits dans la catégorie précédente, il en est qui sont également bons pour la cuisson, notamment : « Curé », « Tardive de Chaumont », « Belle des Abrès ». Bien qu'ils se vendent comme fruits à couteau, les trois rousselets suivants sont surtout employés pour la confiserie et le séchage.

*Gros Rousselet d'Août.* — Joli fruit lamé de rouge rosat, à chair parfumée. Arbre vigoureux. Bien connu dans la région où il a été propagé par M. Millot, Pomologue à Nancy. Blettit très vite, comme tous les rousselets, qu'il faut cueillir un peu avant maturité si l'on veut pouvoir les expédier. Maturité 2<sup>e</sup> quinzaine d'août.

*Rousselet de Reims.* — Joli petit fruit turbiné, bien coloré de rouge brun, parfum particulièrement musqué. Arbre vigoureux, fertile, venant en tiges, pyramides et même basses tiges.

Très recherché pour conserves. Maturité fin été.

*Rousselet hâtif ou Rousselet doré, Rousselet rose sucré précoce.* — Fruit petit, turbiné, arrondi, chair musquée. Arbre rustique et fertile. Il en existe, dans le Toulois, en hauts vents, produisant plus de 500 kgs de fruits en bonne année. Ces arbres ont résisté à la gelée de 1879-80. Maturité fin juillet. C'est la poire hâtive que l'on trouve le plus sur les marchés.

*Beurré d'Angleterre ou Socquette, Socquet* (encore appelée « Poire d'Angleterre »). — Fruit moyen, piriforme, à chair fine et d'une saveur d'amande très agréable. L'arbre est vigoureux et toujours très fertile. Cultivé en haut vent et pyramide. Le fruit est propre à tous usages : couteau, séchage, confiserie, compote, confiserie, cuisson. Très commun dans la région. Maturité septembre-octobre.

*Messire Jean.* — Fruit petit, rouillé brun rougeâtre, sucré, parfumé. Très vigoureux. De première qualité pour cuire et pour sécher.

*Martin-Sec.* — Fruit moyen, piriforme allongé, coloré jaune et carmin. La chair, cassante, devient rouge à la cuisson. De première qualité pour cuire et sécher. Maturité hiver.

*Beurré Capiaumont.* — Fruit moyen, piriforme allongé, lavé de rouge. Chair de première qualité, cuite. Plein vent. Bonne variété à sécher et à cuire. C'est en même temps une poire à contre mur qui s'accommode de l'espalier au Nord. Maturité octobre.

*Catillac.* — Fruit très gros, turbiné, jaune lavé de rouge sombre, chair blanche devenant rouge à la cuisson. Haut vent. Le fruit est bien attaché. Excellente variété pour la cuisson. L'arbre a résisté, dans l'Est, pendant l'hiver 1879-80.

*Certeau d'Automne.* — Appelé « Serpillon » en Meurthe-et-Moselle, « Poire d'Orange » dans les Vosges. C'est une variété très cultivée dans la région. Le fruit est de première qualité cuit.

L'arbre est vigoureux, rustique ; il a résisté, dans l'Est, pendant l'hiver 1879-80. Maturité octobre.

*Râteau gris ou Poire de Livre.* — Encore une variété bien adaptée à la région ; fruit très gros, jaune paille recouvert de rouille dorée. Arbre de vigueur modérée. Fruit excellent pour la cuisson. Maturité commencement et courant hiver.

Outre toutes ces variétés, il en est d'autres en observation dans les vergers d'études de la région même et qui donneront certainement de bons résultats comme fruits de commerce, telles : « Directeur Hardy », « M<sup>me</sup> Baltet », « Joséphine de Malines », « Beurré d'Apremont », « Professeur Grosdemange », « Président Drouard », etc., et qui pourront être introduites à la longue.

#### UTILISATION DES FRUITS D'INDUSTRIE.

Les variétés Blanquet, les Rousselets peuvent être transformées en poires tapées, glacées ou confites.

En outre, les Rousselets et le Beurré d'Angleterre, Williams, Beurré d'Amanlis, sont propres au séchage, comme tous fruits à chair ferme, fine, blanche, non pierreuse.

Deux variétés dont je n'ai pas parlé et existant ici, sont bonnes pour fruits séchés entiers : Verte longue et Forelle.

Le Beurré d'Angleterre fait d'excellentes confitures.

Les Rousselets donnent des compotes de fruits entiers, ou non, selon leur grosseur.

Pour les compotes au vin, préférer : Certeau, Beurré Capiaumont, Martin-Sec.

La poire Martin-Sec est encore préférée pour le raisiné, les tartes.

#### • OBSERVATIONS PARTICULIÈRES A CERTAINES VARIÉTÉS.

A la suite de la description de toutes ces variétés commerciales, il est bon d'ajouter quelques observations utiles sur certaines d'entre elles. C'est ainsi que : Doyenné d'Alençon, Passe-Crassane, Olivier de Serres, Bergamote Espéren, Doyenné d'hiver, montrent leurs fleurs à la mi-mars, au moment où gelées et pluies sont à craindre. Il faut donc les planter de préférence en situations abritées et les protéger si possible.

Les variétés suivantes fleurissent vingt jours plus tard, c'est-à-

dire après les gelées : Williams, Epargne, Malines, Beurré d'Amanlis, Beurré Bachelier, Catillac, Doyenné du Comice, Passe-Crassane.

Le port des rameaux varie également avec les variétés et il est bon de le connaître pour en tenir compte lors des formes à donner ; c'est ainsi que : Bergamote Espéren, Beurré Bachelier, Beurré Clairgean, Beurré de Naghin, Comtesse de Paris, Beurré Hardy, Charles Ernest, Louise Bonne, Doyenné d'Alençon, Doyenné du Comice, Duchesse, Passe-Colmar, Passe-Crassane, ont un port érigé.

Par contre : Beurré d'Amanlis, Beurré Diel, Priomphe de Jodoigne, Curé, ont un port divergent.

Ou encore : Beurré d'Angleterre, Epargne, Messire Jean, Catillac, ont un port étalé, parfois pleureur.

*Pour les cultures routières*, donner la préférence à : Beurré d'Angleterre, Beurré Hardy, Curé, Louise Bonne.

*Les variétés suivantes viennent bien aux hautes altitudes* et seront précieuses dans la région : Beurré Clairgeau, Louise Bonne, Beurré d'Apremont, Beurré Hardy, Duchesse d'Angoulême.

*Variétés sensibles à la tavelure.* — Doyenné d'hiver, Beurré d'Hardenpont ou Beurré d'Arenberg, Beurré Diel, Beurré Bachelier, Bergamote Espéren, Louise Bonne.

*Variétés résistantes à la tavelure.* — Beurré d'Amanlis, Beurré Clairgeau, Beurré Hardy, Duchesse d'Angoulême, Madame Treyve, Passe-Crassane, Seigneur Espéren, Catillac, Curé.

*Variétés très demandées en Angleterre.* — Beurré d'Hardenpont, Doyenné du Comice, Duchesse d'Angoulême, Williams, Beurré Diel, Beurré Hardy, Curé, Epargne, Doyenné d'Alençon, Doyenné d'hiver, Clapp's favorite, Beurré Clairgeau, Beurré d'Amanlis.

*Surgreffage.* — Comme je l'ai signalé, nombre de variétés ne s'adaptent pas bien sur cognassier. Il est parfois utile de surgreffer sur une variété intermédiaire.

C'est ainsi que Beurré Clairgeau, Beurré de Naghin, Doyenné de Juillet, Duchesse d'Angoulême, M<sup>me</sup> Treyve, Nec plus ultra Meuris, Passe-Crassane, Seigneur Espéren, Triomphe de Vienne, Williams, qui n'ont pas une bien grande vigueur, ne peuvent servir d'intermédiaire, contrairement aux suivantes, qui sont très vigoureuses : Beurré Diel, Curé, Beurré d'Amanlis, Beurré d'Hardenpont, Beurré Hardy, Charles Ernest, Triomphe de Jodoigne.

Il faut en outre, malgré la question vigueur de l'intermédiaire, qu'il y ait affinité entre celui-ci et la variété à surgreffer. C'est ainsi que l'on réussit parfaitement :

Passe-Crassane et Doyenné d'hiver sur Doyenné du Comice.

Beurré Clairgeau sur Beurré ou Triomphe de Jodoigne.

Passe-Crassane sur Beurré d'Amanlis.

Beurré Baltet père sur Nouveau Poiteau ou sur Beurré d'Angleterre.

Beurré de Naghin sur Williams.

Passe-Crassane sur Général Tottleben.

Belle Angevine sur Bergamote Espéren.

Jeanne d'Arc sur Doyenné du Comice.

## POMMIER

Les pommes de table peuvent se classer en deux catégories :

1° Pommes pour fruits de luxe ;

2° Pommes pour commerce courant, renfermant en outre les fruits à couteau, ceux pour la confiserie et certains à goût sucré utilisés également pour la fabrication du cidre et qui, de ce fait même, sont désignés sous le nom de « Pommes à deux fins ». Ces dernières ne sont pas les moins avantageuses, car elles sont très rustiques, très fertiles et donnent lieu à un fort trafic.

En Lorraine, la pomme est bien plus répandue que la poire par suite de sa plus grande rusticité. Elle donne lieu à un commerce qui va s'accroissant chaque année avec la culture de très bonnes variétés.

### 1° VARIÉTÉS POUR FRUITS DE LUXE.

Le fruit de luxe, en ce qui a rapport aux pommes, ne se réduit pas seulement aux gros fruits, bien formés, bien colorés, il comporte encore une catégorie dérivant d'un procédé spécial, celui de la photographie sur fruits. Il est de toute nécessité, pour réussir, de cultiver des variétés d'un coloris intense.

Ne pas oublier, en culture commerciale, que le pommier donne des fruits plus gros en vallées plus ou moins humides, mais que leur qualité est moindre.

Les fruits sont plus savoureux en situation élevée.

*Alexandre* ou *Grand Alexandre*. — Fruit très gros, rouge, à chair tendre, sucrée, parfumée. C'est un arbre vigoureux et fertile, très cultivé partout. Vient bien en haute tige, pyramide et basse tige, malgré la grosseur de son fruit ; mais comme pomme de luxe, il doit être cultivé en basses tiges.

C'est une des meilleures pommes d'apparat. Maturité octobre-décembre. Très résistante au froid.

*Sans pareille de Peasgood*. — Fruit très gros, jaune, strié de

rouge foncé ; chair jaune, tendre, très juteuse. L'arbre est vigoureux, fertile, rustique. Il a résisté, dans l'Est, à la gelée de 1879-80. A cultiver de préférence en basse tige. Maturité courant et fin automne.

*Bismarck*. — Fruit gros, fortement coloré de rouge au soleil. Chair juteuse de première qualité. Arbre vigoureux, fertile et produisant tôt. Très estimé en Angleterre. Maturité novembre-décembre.

*Calville blanche d'Hiver*. — Fruit gros, côtelé, jaune ivoire, un peu rose côté soleil. Chair fine, rappelant le parfum de l'ananas. De toute première qualité.

Mais l'arbre est délicat, demande les formes basses, l'espalier, le contre-espalier à bonne exposition. Variété sujette à la tavelure, ne venant pas sur tige au verger ; elle craint le chancre en plein vent.

Vient bien sur doucin en terrain siliceux, maigre ou calcaire. Cette variété a l'inconvénient de supporter difficilement le sulfatage, même faible ; ses feuilles tombent.

Fruit peu demandé en Angleterre, mais d'un grand débouché en France.

Maturité hiver.

*Belle de Pontoise*. — Fruit très gros, rouge carmin au soleil. Chair un peu veinée de vert, côtelé, de première qualité. L'arbre est vigoureux, rustique, fertile. Maturité courant hiver.

*Kandil Sinap* ou *Candile Sinape*. — Fruit allongé, de forme particulière, d'un coloris magnifique ivoire frappé carmin. Chair blanche, douce, croquante. C'est une variété russe excessivement rustique qui a sa place dans l'Est où elle est d'ailleurs cultivée. Maturité hiver.

*Reinette du Canada blanche*. — Fruit gros, jaune paille un peu rouillé. Chair de 1<sup>re</sup> qualité. L'arbre est vigoureux, fertile ; mais, sous le climat de l'Est, mieux vaut lui choisir une situation favorable et un bon sol. Eviter de la mettre en haut vent.

Il serait préférable de cultiver sa sélection dénommée.

*Canada blanc d'Auvergne*. — Très rustique et tout aussi demandée en Angleterre. Cette variété se prête admirablement au cordon horizontal et au losange sur paradis.

Ces « Canada blanche » donnent de très beaux fruits cultivés en cordons à quelques mètres d'un mur bien exposé. Maturité courant hiver.

*Reinette grise du Canada*. — Fruit gros, sphérique aplati, roux isabelle, chair fine, sucrée, acidulée, parfumée, de 1<sup>re</sup> qualité pour

la table. L'arbre est vigoureux, fertile et réclame les formes basses, bien qu'il vienne aussi en hauts-vents. Eviter les sols froids.

Il existe également une variété dénommée

*Canada gris d'Auvergne*. — Très rustique, à recommander pour le climat lorrain et qui ne serait autre qu'une sélection de la reinette grise royale.

Ces deux derniers fruits ou leur sélection sont très appréciés par le commerce et demandés en Angleterre. Comme toutes les reinettes grises, ils ont la peau épaisse et supportent bien les manipulations et le transport.

Maturité décembre à mars.

*Belle de Boskoop*. — Fruit gros, jaune citron, lamé de rouge clair, chair ferme, juteuse, de 1<sup>re</sup> qualité. Arbre vigoureux, fertile, produisant tôt, propre à toutes formes. Le haut-vent n'est pas à recommander pour lui dans notre région, car son fruit tombe assez facilement. Résistante à la tavelure. C'est une des plus belles variétés. Maturité fin hiver.

*Franc Bon Pommier* ou *Rambon*. — Fruit très gros, bien coloré de rouge au soleil, régulier, de toute beauté. Dans la région où il est connu sur les marchés, on lui a donné le nom de « Rambon ».

C'est un fruit de verger résistant à la tavelure, pouvant être cultivé en basse-tige. Il donne des fruits magnifiques à tous points de vue, même comme pomme de luxe. Maturité courant et fin hiver.

## 2° VARIÉTÉS POUR LE COMMERCE COURANT ET L'INDUSTRIE DU FRUIT.

Ces variétés tiennent une large place en Lorraine. Elles y sont nombreuses déjà et bien adaptées. C'est surtout sur elles que devra se porter la spéculation.

*D'Été Rougeur de Pêche*. — Pomme rouge de très belle apparence, mûrissant fin juillet. L'arbre est rustique et vient très bien en plein vent. C'est avec la suivante une variété très intéressante pour l'alimentation des marchés à cette époque où l'on trouve bons tous les premiers fruits.

*Transparente blanche ou jaune*. — Appelée groseille dans la région. Le fruit blanc-jaunâtre a la chair blanche. L'arbre est vigoureux, fertile, rustique, et a résisté dans l'Est pendant l'hiver 1879-80. Le greffer en tête. Maturité juillet.

*Astracan rouge*. — Fruit moyen, sphérique, aplati, rouge cramoisi, chair de 1<sup>re</sup> qualité. L'arbre produit tôt et est bien fertile. Originaire de Russie, cette variété est, comme toutes ses congénères,

très rustique et résiste aux grands hivers. Le fruit est recherché sur les marchés. Maturité 2<sup>e</sup> quinzaine de juillet. Pour hautes-tiges et basses-tiges.

*Borovitsky* ou *Borovinka*. — Fruit assez gros, rouge cerise. Arbre moyennement vigoureux, fertile, propre surtout aux basses-tiges. Originaire de Pologne russe, cette variété a résisté à la gelée de 1879-80 et a produit l'année suivante. Maturité août.

*Transparente de Croncels*. — Fruit assez gros, blanc jaunâtre, un peu coloré côté soleil, de 1<sup>re</sup> qualité. L'arbre est vigoureux, fertile, rustique, et a résisté à l'hiver 1879-80.

Cultivée en grand au Canada. Cette variété est souvent rebelle au puceron lanigère. Maturité fin août à octobre.

*De Châtaignier*. — Fruit assez gros, un peu conique, jaune verdâtre, lavé de rouge foncé, de première qualité. Appartient à la série des pommes à deux fins (cidre et table). Très rustique, propre au verger principalement. Il s'en vend de grandes quantités.

Arbre robuste et productif, venant en montagne, résistant à la tavelure et de floraison tardive. Maturité de janvier à avril.

*Rambour franc*. — Très cultivée dans la région. Beau fruit, jaune verdâtre strié de carmin, d'excellente qualité. Vigoureux et fertile, propre au haut vent. Maturité courant automne.

*Rambour Mortier*. — Gros fruit, chair demi-tendre bonne. Arbre vigoureux et fertile. Maturité novembre-décembre.

*Reinette de Burchardt*. — Fruit assez gros, sphérique aplati, fauve sur fond jaune, à chair blanche, juteuse et sucrée, de 1<sup>re</sup> qualité.

L'arbre est vigoureux et fertile, précoce au rapport.

C'est une variété obtenue en Russie, donc rustique. Maturité octobre-décembre.

*Reinette grise d'Automne*. — Fruit moyen, vert jaunâtre rouillé, chair douce, sucrée, parfumée. Arbre vigoureux et fertile, propre à toutes formes, surtout la haute-tige. Maturité automne-hiver.

*Pomme de Prince*. — Fruit gros, cramoyse sur fond jaune. Variété locale bien adaptée. L'arbre est vigoureux, fertile et rustique, propre au grand verger et à la plantation sur routes.

*Gros Locard*. — Fruit gros, sphérique, jaune, de 1<sup>re</sup> qualité pour cuire. Arbre vigoureux, fertile, sans alternance, propre au grand verger et à la culture sur routes, résistant à la tavelure. C'est une pomme à deux fins, commune sur les marchés. Son fruit est bien attaché et résiste aux vents. Maturité hiver.

*Reine des Reinettes*. — Fruit assez gros, arrondi, jaune strié de

vermillon, de 1<sup>re</sup> qualité. L'arbre est productif, rustique, fertile sous toutes formes. C'est une des meilleures variétés que nous ayons. Résistante à la tavelure. Cette variété est très prisée sur les marchés et bonne pour l'expédition en Angleterre. Maturité automne, courant hiver.

*Belle Fleur jaune* ou *Lineous Pippin*. — Fruit gros, ovoïde, jaune citron, de 1<sup>re</sup> qualité. Arbre fertile et propre à toutes formes, sans alternance. Résistant à la tavelure. On peut cultiver cette variété partout sans crainte de déboires. C'est l'une des meilleures pommes que nous possédions pour l'expédition ou les marchés de l'intérieur.

*Croquet gros* ou *Belle Fleur*. — Il existe trois sortes de croquets qui sont des variétés bien locales et que l'on désigne ici sous le nom de « Réaux ». Toutes trois sont d'excellente qualité et recherchées sur les marchés des grandes villes de la région. Résistants à la tavelure ; surtout propres aux hauts vents ; ces arbres poussent peu, se mettent vite à fruit et ont une fertilité soutenue et moyenne.

Le « Croquet gros » a un fruit coloré de carmin à l'insolation ; sa chair est demi-tendre, sucrée. C'est un arbre vigoureux, fertile, propre surtout aux hauts vents. Maturité courant hiver.

*Croquet franc bon Pommier*. — Mêmes caractères que le précédent, mais le fruit est un peu plus petit.

*Croquet double* ou *Double Belle fleur*, *Double bon Pommier*. — Mêmes caractères. C'est le plus gros des trois.

*Moyeuve* ou *Belle Fleur rouge*. — « Auberive » dans la Haute-Marne ; « Belle Fleur » dans l'Aube ; « Crôte » et « Monsieur » dans l'Isère ; « Croque » dans l'Ain ; « Richarde » dans la Côte-d'Or ; « Coutil » dans la Meuse ; « Baldrange », « Clairret » dans la Marne.

Variété cultivée en grand, très demandée sur les marchés. Fruit assez gros, conique, déprimé, cotelé, jaune verdâtre lavé de rouge. L'arbre est vigoureux, très fertile, propre au grand verger. De 1<sup>re</sup> qualité pour cuire. Maturité décembre.

*L'Abondante*. — Fruit gros, presque sphérique, jaune paille, de 1<sup>re</sup> qualité. L'arbre est vigoureux et excessivement fertile, à floraison tardive. Cultivé couramment dans les Ardennes. Maturité hiver.

*Reinette de Landsberg*. — Fruit assez gros, régulier, jaune paille, légèrement teinté de rouge au soleil ; chair fine et juteuse.

L'arbre est vigoureux, fertile, rustique, avec des fruits bien attachés, produit tôt. C'est une bonne variété pour verger et pour la spéculation. Spéciale pour l'Est.

*Reinette Baumann.* — Fruit assez gros, lavé de rouge cerise sur fond jaune ; chair ferme, juteuse, parfumée. De 1<sup>re</sup> qualité pour la table. L'arbre est vigoureux, fertile, produisant tôt, propre à toutes formes, surtout en haut vent et pyramide ; résistant à la tavelure et au froid, il réussit en montagne. Maturité janvier à mars.

*Reinette de Blenheim.* — Gros fruit jaune orange strié de cra-moisi, très joli, de 1<sup>re</sup> qualité. Arbre vigoureux et fertile, très fertile. Variété avantageuse sous tous rapports. Maturité hiver.

*Reinette de Caux* ou *Grosse Reinette de Cassel.* — Fruit assez gros, régulier, sphérique, à fond jaune strié de rouge, de 1<sup>re</sup> qualité. Sa fleur, qui est hâtive, est rustique à la gelée. L'arbre est vigou-reux, rustique, fertile, sans alternance, résistant à la tavelure.

C'est l'une des variétés les plus appréciées pour les marchés et l'exportation.

Ses feuilles ne résistent pas au sulfatage, même faible, lequel ne se justifie pas d'ailleurs tout au moins pour la tavelure, à laquelle elle est rebelle.

C'est un fruit à recommander, car il supporte bien les voyages. Maturité hiver.

*Reinette de Cuzy.* — Fruit arrondi, côtelé, plus large que haut, jaune citron, rouge côté soleil, de 1<sup>re</sup> qualité.

L'arbre est vigoureux, d'un beau port, propre à toutes formes. Rustique, il a résisté aux gelées de 1879-80. Connue dans la Côte-d'Or, l'Yonne, la Saône-et-Loire, sous le nom de « Reinette carrée » et « Reinette à côtes ». Maturité courant et fin hiver.

*Saint-Bauzan.* — Fruit moyen, strié de rouge. L'arbre est rustique, très fertile, de grande culture pour la région du Nord-Est. Variété locale excellente dont il se fait un grand commerce.

C'est un genre de Châtaignier musqué.

*Reinette blanche.* — Appelée « Blanc-Reinette » dans les Arden-nes où elle est très cultivée et estimée. Elle n'a pas beaucoup d'apparence pour la vente, mais elle est fine et vaut les meilleures Reinettes. Recherchée également pour confitures et gelées.

L'arbre est vigoureux, fertile, rustique.

*Api rose.* — Petit fruit connu de tout le monde pour sa belle colo-ration et sa qualité qui le font rechercher sur tous les marchés. Les Anglais l'estiment beaucoup. L'arbre est fertile et se prête à toutes formes, surtout les basses-tiges. Maturité janvier à mai.

*Reinette du Roi* ou *Calville du Roi* ou *Citron d'Hiver.* — Fruit gros, arrondi, demi-plat, jaune paille brillant lavé de rouge san-guin, côtelé vers l'œil. Chair tendre, juteuse, sucrée.

L'arbre est vigoureux, rustique, fertile. C'est un bon fruit de vente sous tous les rapports. Maturité février à mai.

*Teint frais.* — Fruit gros, arrondi, jaune nacré, lavé de rose. Chair fine, juteuse, sucrée.

Arbre robuste, productif pour hautes-tiges et basses-tiges. Bon fruit de dessert et de marché. Maturité décembre à mars.

*Rambour d'Hiver.* — Gros fruit jaune vif et rouge cerise rayé, à chair tendre, sucrée, parfumée.

Arbre vigoureux, propre au haut vent. Maturité courant hiver.

*Variétés pour la confiturerie.* — Les usines emploient de préfé-rence les Reinettes, surtout la « Reinette du Mans » ; les Court-Pendu rouge et gris, le Fenouillet, Gros Locard, Reinette blanche et, en général, toutes les pommes blanches à chair fine et beurrée.

Pour les pulpes, ce sont les variétés aigres que l'on recherche, et elles sont surtout fournies par les variétés à cidre.

*Variétés Russes.* — J'attire, d'une façon toute particulière, l'at-tention des producteurs de fruits de commerce de la région sur les variétés russes, qui sont extrêmement résistantes au froid, tant par leur bois que par leurs fleurs.

Nombre d'entre elles sont déjà cultivées et connues ; mais les suivantes : Korobowska, Antonowska, Titowka, Koritchevoie et autres, ont intérêt à être étudiées et introduites dans les cultures.

*Variétés à cultiver aux hautes altitudes.* — Les Reinettes du Canada, Reinette de Caux, Reinette Baumann, Reinette de Cuzy, Court-Pendu, Calville rouge, Reine des Reinettes, Belle Fleur jaune, de Châtaignier, Delande, Reinette grise d'hiver ou Belle Fille, et toutes les variétés russes, peuvent aller jusqu'à 1.000 et 1.200 mètres d'altitude.

*Pour terrains calcaires.* — Greffées sur doucin, la Reine des Rei-nettes, la Reinette de Caux, les Reinettes blanche et grise du Ca-nada, viennent très bien.

*Pommiers à branches érigées.* — Qu'il faut planter plus spéciale-ment dans les prés-vergers et le long des routes : Court-Pendu gris, Fenouillet gris, Reine des Reinettes, Reinette de Caux ou de Cassel, Reinette de Cuzy, de Jaune ou Reinette du Mans.

*Pommes à floraison tardive.* — A qui il faut donner la préférence dans la région : Belle Fleur jaune ou Reinette du Mans, Reine des Reinettes, Reinette de Caux, Reinette de Cuzy, Châtaignier, Gros Locard, Court-Pendu gris, Fenouillet gris ; ces deux dernières prin-cipalement pour les vergers.

*Variétés pour petites formes.* — Astracan rouge, Transparente de Croncels, Grand Alexandre, Reine des Reinettes, Sans Pareille de Peasgood, Calville blanc, Reinette de Caux, Reinettes du Canada blanche et grise.

## PRUNIER

La culture du prunier, sous ses deux variétés, Questchier et Mirabellier, est implantée en Lorraine depuis très longtemps.

Ces arbres sont ici dans leur habitat, au point que l'on a pu dire que, sans eux, la Lorraine ne serait plus la Lorraine.

Le mirabellier surtout, lorsqu'il est cultivé hors de la région de l'Est, perd beaucoup de ses qualités.

Les deux variétés de mirabelles les plus connues, et l'on peut dire les meilleures, celle de Metz et celle de Nancy, n'ont rien à gagner si on intervertit leur région culturale.

Si tous les efforts doivent tendre à développer encore plus ces deux variétés, il ne s'ensuit pas qu'il faille, comme cela a eu lieu jusqu'à présent, négliger la culture des autres pruniers : Reine-Claude et autres variétés, qui sont aussi d'un bon rendement et auraient des débouchés assurés, soit à l'état nature, soit pour l'industrie.

Soutenir que seuls le mirabellier et le questchier peuvent venir ici est un non sens et ce raisonnement ne peut avoir pour excuse, aux yeux des cultivateurs, que la facilité avec laquelle ils les multiplient par rejets, voulant ignorer la greffe, qui, pour eux, complique la culture.

En outre, le lorrain trouve dans ces arbres tout ce qu'il désire : fruits frais, confiture, conserves, pruneaux, tartes, etc., et aussi ce qui n'est pas négligeable, les délicieuses eaux-de-vie de mirabelle et de questche.

Toutes les variétés suivantes sont à conseiller, elles sont parfaitement adaptées au climat, ont fait leurs preuves comme production, pour l'un ou l'autre but.

Par ordre de maturité, ce sont :

*Grosse Marange.* — Fruit pourpre violacé, à chair jaune-verdâtre sucrée. Variété trouvée près de Metz, par conséquent adaptée. L'arbre est vigoureux et fertile, robuste. Son fruit est recherché sur les marchés locaux. Prune à couteau. Maturité mi-juillet.

*Prune-Pêche.* — Fruit très gros, arrondi, rouge brun, à chair ferme et sucrée. L'arbre est d'un port irrégulier. Maturité 2<sup>e</sup> quinzaine de juillet, Prune à couteau.

*Mirabelle de Nancy ou Grosse Mirabelle.* — Fruit jaune marbré de rouge, sucrée, parfumé. Arbre de vigueur moyenne, fertile, résistant au froid. Ce fruit, bon pour tous usages, donne lieu à un grand trafic ; on en fait même d'excellents pruneaux. Il en existe de nombreux types dus au genre de multiplication par drageons et au semis. Maturité 2<sup>e</sup> quinzaine d'août.

*Mirabelle de Metz.* — Fruit petit, jaune marbré de rouge. Pour tous usages également, mais surtout réservé pour les conserves. Le fruit devient transparent. L'arbre peu vigoureux a les branches buissonnantes. Maturité courant d'août.

*Reine-Claude dorée.* — Encore appelée Reine-Claude verte. Le fruit est sphérique, vert, ponctué de rose violacé au soleil. Propre à tous usages. Résistante aux maladies. Si l'on n'avait qu'une variété de prunes à cultiver, c'est celle-là qu'il faudrait choisir. L'arbre a les branches étalées. Maturité 2<sup>e</sup> quinzaine d'août.

*Reine-Claude d'Oullins.* — Fruit blanc verdâtre mat, chair juteuse. L'arbre est vigoureux, rustique, fertile. Variété pour la spéculation. Propre à tous usages. Maturité mi-août.

*Belle de Louvain.* — Fruit de forme ovale, pourpre foncé, juteux, de 1<sup>re</sup> qualité pour cuire. Le fruit tient bien à l'arbre qui est vigoureux. Maturité 2<sup>e</sup> quinzaine d'août. Prune à couteau.

*De Monsieur jaune.* — Fruit jaune lamé de rose lilas au soleil, chair juteuse, sucrée, parfumée, non adhérente au noyau. Vigueur moyenne et bonne fertilité. Port érigé. Maturité fin août, commencement de septembre. Prune à couteau, confitures, pâtisseries, gelées et pour l'expédition en Angleterre.

*Kirke.* — Fruit ovoïde, arrondi, violet noir. L'arbre est vigoureux, fertile, rustique, à port érigé. C'est une variété pour l'exportation, très bonne pour le séchage et les marmelades. Maturité fin août, commencement de septembre.

*Questche Précoce de Bühl ou de Bühlerthal.* — Variété déjà cultivée dans la région au point de vue commercial. Les fruits sont bons pour le séchage, pour la cuisson, les conserves et les confitures.

L'arbre est vigoureux et fertile. Maturité fin août. Cette maturité arrive entre la mirabelle et les questches de pays, ce qui donne toute latitude pour la récolte.

*Questche de Lorraine.* — Fruit gros, ovoïde allongé, noir bleuâtre. Très cultivé, fertile, donnant également lieu à un fort trafic ;

de 1<sup>re</sup> qualité pour pruneaux. L'arbre vient même en sols froids et humides lorsqu'il est multiplié par drageons, ce qui est courant en Lorraine ; il a les branches étalées. Maturité septembre.

*Reine-Claude Violette.* — Fruit assez gros, rond, rouge violacé. La chair est juteuse et sucrée.

L'arbre est robuste et fertile ; le mettre dans une exposition aérée. C'est une variété pour l'exportation. Maturité 1<sup>re</sup> quinzaine de septembre.

*Reine-Claude d'Althan.* — Fruit rouge violacé, recouvert d'une pruine bleuâtre ; chair de 1<sup>re</sup> qualité. L'arbre est vigoureux et d'un bon rapport ; son port est érigé. C'est une des meilleures prunes de table pour la spéculation. Maturité commencement de septembre.

*Prune de Prince ou de Seigneur.* — Variété répandue en Lorraine ; malheureusement, son fruit est petit. Ce défaut est racheté par la qualité qui est hors ligne. L'arbre est très fertile. Maturité fin septembre, commencement d'octobre.

*Goutte d'Or de Coé ou Coe's Golden Drop.* — Fruit gros, ovoïde, jaune doré moucheté de carmin ; chair ferme, juteuse, d'une saveur abricotée.

L'arbre est fertile et résistant au froid. Cueillir les fruits tard et les laisser se flétrir avant de les consommer. Bonne variété pouvant faire des pruneaux. Maturité fin septembre.

*Sainte-Catherine.* — Fruit moyen, jaunâtre, à chair mielleuse et juteuse. L'arbre est très fertile. Bon fruit pour les confitures, la pâtisserie, les pruneaux. Maturité septembre.

La Questche, la mirabelle, la Reine-Claude, se reproduisent à peu près franchement par semis.

En somme, les Reines-Claude servent pour les confitures, les conserves au sirop et à l'alcool.

Les Questches pour compotes et pruneaux.

Les mirabelles pour tous usages.

Les variétés à planter plus spécialement le long des routes sont les questchiers et les mirabelliers.

Comme époque de floraison :

*Floraison hâtive* : Kirke.

*Floraison moyenne* : Mirabelles, de Monsieur jaune, Questches, Reine-Claude dorée.

*Floraison tardive* : Reine-Claude d'Althan.

## VIGNE

Dans la région de l'Est, la culture de la vigne de table n'est possible qu'en espalier à bonne exposition.

Rares sont les situations privilégiées où il serait possible de faire quelques cordons horizontaux avec les variétés les plus hâtives.

Comme époque de maturité, il ne faudrait pas dépasser la maturité moyenne, c'est-à-dire la première époque tardive correspondant à celle du Chasselas de Fontainebleau, soit fin septembre.

Débourrement tardif et maturité hâtive, sont les exigences du climat de l'Est.

Inutile d'ajouter que la région Lorraine ne peut songer à l'exportation de ce fruit et que les raisins obtenus devront être vendus sur les marchés régionaux.

### 1<sup>re</sup> VARIÉTÉS A GRAIN BLANC.

*Madeleine Royale* ou *Madeleine Impériale.* — Grappe forte, serrée, grain blanc nacré, très bon.

Cep vigoureux, fertile, même en climat froid, demande la taille courte en espalier. Maturité 2<sup>e</sup> quinzaine d'août.

*Madeleine Angevine.* — Fruit blanc, plus hâtif que la Madeleine Royale. C'est une variété précoce et de mérite comme raisin de commerce parce que le grain a la peau épaisse et peut subir les manipulations ; taille demi-longue. Maturité mi-août.

*Précoce de Malingre* ou *Madeleine blanche.* — Grappe assez grosse, grain moyen, ovoïde, vert d'eau, devenant transparent à la maturité. C'est également une bonne vigne pour les pays froids. Cépage vigoureux et fertile. Ne pas attendre la maturité complète pour récolter. Maturité 2<sup>e</sup> quinzaine d'août.

*Précoce de Courtiller* ou *Muscat de Saumur.* — Grappe moyenne, peu serrée, grain arrondi, ambré, musqué. Cépage vigoureux et fertile. Maturité 2<sup>e</sup> quinzaine d'août.

*Lignan blanc* ou *Kientsheim de la Vallée du Rhin.* — Grappe grosse, compacte, à grain ovoïde, vert translucide, doré à l'insolation. Très bon dans l'Est. Cépage vigoureux, fertile s'il est soumis à la taille sur des bras allongés et en situation chaude. Le fruit voyage bien. Maturité fin août, commencement de septembre.

*Chasselas doré de Fontainebleau* ou *Chasselas de Thomery.* — Grappe grosse, à grain gros, rond, ambré au soleil, d'un goût spécial délicieux. C'est le plus estimé des raisins de table. Ce cépage est excessivement robuste et fertile. Maturité fin septembre.

## 2° VARIÉTÉS A GRAIN COLORÉ.

*Gamay de Juillet* ou *Gamay hâtif des Vosges*. — Grappe assez grosse, compacte, grain moyen, rond. Cépage vigoureux et fertile ; il a l'avantage précieux de donner du fruit sur les bourgeons nouveaux, quand la gelée détruit les premiers. Maturité 1<sup>re</sup> quinzaine d'août.

*Madeleine noire* ou *Morillon de Juillet* ou *Pinot de Juillet*. — Grappe assez grosse, très serrée, grain rond, petit. C'est un cépage robuste à cultiver en treille en situation bien exposée, pour hâter encore la maturité du fruit. Maturité 1<sup>re</sup> quinzaine d'août.

*Chasselas rose* ou *Royal* ou *Chasselas rose d'Alsace*. — Grappe assez grosse, peu serrée, grain gros, rond, rose incarnat, de 1<sup>re</sup> qualité. Cépage vigoureux et fertile. Maturité moyenne 2<sup>e</sup> quinzaine de septembre.

*Chasselas rose de Falloux*. — Grappe peu serrée, assez forte, grain gros, rond, rose gris clair. Cep vigoureux et fertile, ne le cédant en rien comme qualité aux autres Chasselas. Le tailler court. Maturité 2<sup>e</sup> quinzaine de septembre.

*Portugais bleu*. — Grappe moyenne, plus ou moins serrée, à grain gros, rond, noir bleuâtre. Cépage vigoureux et productif, préférant un terrain sec et caillouteux. Maturité fin septembre.

## ABRICOTIER ET PECHER

Ces deux espèces ne sont pas à conseiller en Lorraine pour la culture commerciale. L'on ne peut, avec elles, espérer que des récoltes espacées, plus ou moins abondantes, à écouler sur les marchés régionaux seulement.

Le seul endroit où l'on pourra les cultiver avec chance de réussite est l'espalier au levant. La palmette-verrier sera la forme admise pour l'abricotier.

La forme en éventail sera réservée au pêcher.

Sous le climat, souvent humide et froid de l'Est, ce sont deux espèces à noyaux qui redoutent les formes trop mathématiques où il faut couper et rogner souvent ; la taille sévère amène infailliblement la gomme et tue l'arbre en très peu de temps.

D'un autre côté, l'abricot cultivé en espalier donne un fruit de peu de qualité.

La pêche, au contraire, y gagne.

Quelquefois, à des expositions en plein midi et à quelques mètres d'un mur, l'on peut faire des buissons avec des variétés rustiques de l'une ou l'autre de ces deux espèces :

*Abricot Pêche* ou *Abricot de Nancy*. — C'est celui qui vient le mieux ici ; il est parfaitement adapté à la région. C'est un de ceux qui conserve le mieux leurs qualités en espalier. Il est vigoureux, fertile.

Son fruit est jaune fauve avec des points rouges, la chair est ferme, vineuse et parfumée.

Il se prête à toutes formes et à tous usages. C'est le plus méritant de tous. Maturité août.

## PÊCHES.

*May-Flower*. — Très beau fruit, bien coloré, gros. Première qualité. Maturité commencement de juillet.

*Amsden*. — Fruit assez gros, rond, aplati, coloré. Son défaut est l'adhérence de la chair au noyau. L'arbre est vigoureux et fertile. Maturité mi-juillet.

*Alexander*. — Fruit moyen, bien coloré côté soleil, de 1<sup>re</sup> qualité. Arbre vigoureux et fertile. Maturité mi-juillet.

*Précoce de Hâle* ou *Hale's Early*. — Fruit moyen, légèrement aplati, de 1<sup>re</sup> qualité. Arbre vigoureux, rustique, fertile. Maturité commencement août.

*Galande* ou *Noire hâtive de Montreuil*. — Fruit gros, globuleux, pourpre cramoisi, à chair très bonne. L'arbre est robuste, fertile, c'est l'une des meilleures variétés de pêches. Maturité fin août.

*Reine des Vergers* ou *Monstrueuse de Doué*. — Fruit très gros, allongé, rouge brun, chair blanche teintée au cœur.

L'arbre est vigoureux, rustique, fertile, préférant l'exposition du Midi. C'est une variété allant bien en plein air. Maturité 1<sup>re</sup> quinzaine de septembre.

*Madame Girerd*, *Gaillard Girerd*, *Madame Grand Clément*, *Madame Rogniat*, sont des variétés nouvelles excessivement rustiques à beaux et bons fruits et qui, expérimentées dans l'Est, ont donné de bons résultats.

## FRAISIER

J'estime que cette étude ne serait pas complète si je n'y ajoutais une notice sur les variétés de ce fruit dont la culture donne déjà lieu à un trafic important dans la région lorraine.

Les environs de Metz et de Nancy cultivent le fraisier en grand.

Les marchés locaux et les confitureries absorbent presque toute la production.

C'est une culture qui laisse des bénéfices importants et qui mérite d'être développée de plus en plus.



A cause du manque de main-d'œuvre, il ne saurait être question de préconiser l'exploitation de la fraise des quatre-saisons. Seule la culture des variétés à gros fruit, remontant ou non remontant, est à conseiller.

L'on choisira des variétés rustiques, résistantes aux maladies, à fruit bien coloré, parfumé et à chair ferme pour le transport.

Dans la région de l'Est, les variétés les plus cultivées à l'heure actuelle sont :

A Metz (comme précoce) : *Laxton* ou *Noble*, qui est vigoureuse, productive, à chair ferme. Maturité moyenne ; — *Madame Moutot* ou *Fraise Tomate*, à feuillage très développé, à fruit énorme, juteux. Très productive.

A Metz (comme tardive) : *Jucunda*, rustique, vigoureuse, supportant le transport. C'est une des plus avantageuse. On la désigne parfois ici sous le nom de « Sir Harry », ce qui est faux ; — *Marie-Louise*, variété de moins de mérite, peu répandue.

Les variétés suivantes sont également cultivées, mais en moindre quantité : *Ananas*, *Elton*, *Marguerite Lebreton*, *Victoria*.

D'une façon générale, il faudra s'en tenir aux variétés suivantes qui sont bonnes à tous points de vue et très demandées sur les marchés et dans les usines.

#### A) VARIÉTÉS A GROS FRUITS, NON REMONTANTES.

##### 1° Variétés hâtives :

*Vicomtesse Hericart de Thury*. — Une des plus cultivées. Fruit conique, rouge vif ou légèrement cuivré ; maturité fin mai, courant juin.

*Marguerite*. — Fruit gros, allongé, bon pour la grande production.

*Royal Sovereign*. — Vigoureuse, fertile, fruit gros, rouge brillant, parfumée, rustique ; de commerce.

*Noble* ou *Laxton*. — Très productive, hâtive. Fruit gros, rouge vif, de commerce.

*Sharpless*. — Rustique, bonne pour tous les sols. C'est la variété des sables maigres. Le fruit est gros, très bon pour le commerce.

##### 2° Variétés demi-hâtives :

*Docteur Morère*. — Fruit irrégulier, un peu velu, très bon, supportant bien le transport.

*Madame Moutot*. — Étudiée précédemment. Plante d'un grand

développement ; la cultiver à des écartements plus grands que les autres variétés.

*Mentmore*. — Fruit gros, ferme, de commerce et d'exportation.

##### 3° Variétés demi-tardives :

*Jucunda*. — Déjà étudiée précédemment. C'est l'une des variétés les plus avantageuses pour la vente. Maturité fin juillet.

*Sir Joseph Paxton*. — Fruit conique, à chair fine et parfumée, de commerce.

##### 4° Variétés tardives :

*Wenderful*. — Vigoureuse, fruit gros, rouge foncé, sucré, mûrit en juillet ; rustique et de production prolongée.

#### B) VARIÉTÉS A GROS FRUITS, REMONTANTES.

Ces fraisiers sont précieux parce qu'ils ont la propriété de remonter, c'est-à-dire de donner une 2<sup>e</sup> floraison d'août à octobre. Ils permettent à cette époque tardive de prolonger l'approvisionnement des marchés.

Les plus recommandables sont :

*Saint-Joseph*. — Vigoureuse, à fruit rose vif, chair ferme.

*Saint-Antoine de Padoue*. — Fruit gros, rouge carmin, de commerce.

*La Perle rouge*. — Hâtive, vigoureuse, fruit gros, rouge brillant, chair parfumée. Fruit de commerce.

*Nancy*. — Fruit gros, à chair parfumée ; variété productive.

Le cultivateur, par son observation, aura encore un choix à faire dans les variétés précédemment citées, selon leur plus ou moins d'adaptation au sol où ils les cultivent.

La fraise manque en Angleterre en mai et juin.

Les expéditions sont faites par cageots contenant chacun 2 kg. 500 net.

Ch. DURIEZ,

Professeur spécial d'Horticulture.