

DU MORTIER

Pomone Tournaisienne

1869

POMONE

115

TOURNAISIENNE

PAR

B.-C. DU MORTIER

Président des Sociétés Royales d'Horticulture de Tournay et de Botanique de Belgique;  
Membre de la Chambre des Représentants, etc.

---

GRAVURES PAR M. W. BROWN.

---

PARIS

P.-M. LAROCHE, LIBRAIRE-GÉRANT,  
Rue Bonaparte, 66.

LEIPZIG

L.-A. KITTLER, COMMISSIONNAIRE,  
Querstrasse, 34.

V<sup>ve</sup> H. GASTERMAN  
TOURNAY

1869

Tous droits réservés.

La Société Royale d'Horticulture de Tournay, fondée le 9 Juillet 1818, étant arrivée à la cinquantième année de son existence, a cru devoir fêter sa centième exposition par un concours international de pomologie et d'horticulture, et comme complément indispensable, elle a décidé la publication des diverses variétés de poires couronnées par elle depuis cinquante ans. C'est là ce qui a donné naissance à ce travail.

Dès l'origine de la fondation de la Société, nous avons proposé et fait admettre qu'une médaille d'honneur serait décernée à tout fruit nouveau gagné dans le pays et qui serait jugé digne de cette distinction. Depuis lors, nous avons eu soin de prendre le profil et de nous procurer des greffes de toutes les poires couronnées par la Société, ce qui nous a mis à même de pouvoir satisfaire aux désirs de nos confrères, par la présente publication, qui est en quelque sorte le compte-rendu des travaux de la Société, en pomologie.

Aux fruits couronnés par la Société, nous avons

adjoint quelques variétés de gain non encore soumises au Jury, mais qui méritent d'être signalées. En outre, conformément au désir du Conseil d'administration, et dans un but d'utilité pratique, nous avons ajouté la série des meilleures poires gagnées en Belgique, en les limitant toutefois à celles que la notoriété publique considère comme les plus parfaites. Par là, il sera facile de planter un jardin des meilleures poires propres à notre climat, car les fruits du midi de la France ne rencontrent pas en Belgique un degré suffisant de chaleur pour y conserver leurs qualités.

Le chapitre premier donne l'aperçu historique de la Pomologie Belge; on y trouvera d'importantes rectifications que nous devons justifier. L'étude de la Pomologie étant notre distraction depuis cinquante-cinq ans, nous nous sommes trouvé en relations avec tous les pomologues belges du commencement de ce siècle depuis longtemps décédés, le Comte Coloma, Liart, Capiaumont, Van Mons, Esperèn, Châtillon d'Alost, l'abbé Duquesne, l'abbé Deschamps, Meuris, le chanoine Hardenpont, Stoffels, Vitzhumb, etc. Ces relations amicales nous ont mis à même de connaître avec exactitude les faits qui se rattachent à beaucoup de fruits, et de rectifier les erreurs que l'on trouve dans les livres, tant sur l'origine, que sur la dénomination des variétés. Par là, nous avons pu restituer dans ce petit travail, à la Belgique, ses droits légitimes à la gloire d'avoir doté l'Europe des meilleures poires connues et qu'on cherche en vain à lui enlever.

# POMONE TOURNAISIENNE.

## CHAPITRE I.

### POMOLOGIE BELGE.

#### § 1.

##### APERÇU HISTORIQUE DE LA POMOLOGIE BELGE.

La pomologie moderne doit son origine à l'abbé Nicolas Hardenpont. Avant lui on ne possédait que quelques poires fondantes, que le hasard avait fait rencontrer : le *Bezi*, trouvé dans une haie à Chaumontel, le *Saint-Germain* découvert dans la forêt de Saint-Germain, le *Beurré gris*, le *Doyenné* et le *Colmar* avec la *Bergamote*, formaient les seules poires fondantes cultivées au siècle dernier. Le catalogue de la pépinière des Chartreux de Paris pour 1788, souvent cité, en fournit la preuve manifeste; la poire cassante était la règle, la fondante constituait une très-rare exception. Aussi, en étudiant ce catalogue, on voit qu'une révolution complète s'est opérée dans la culture de nos jardins, et qu'il ne reste presque plus rien aujourd'hui des fruits qui, en 1788, constituaient les richesses pomologiques.

Ce ne sont pas, croyez-le bien, les principes de 89 qui ont transformé la pomologie; non, c'est à Hardenpont et à ses successeurs belges que l'on doit cet événement.

Nicolas Hardenpont, dont le nom vivra tant qu'on mangera des poires, naquit à Mons en Hainaut, le 14 juin 1705; il y ter-



mina sa carrière le 31 décembre 1774. Après avoir fait ses hautes études à l'université de Louvain, où il obtint le grade de Maître-ès-arts, il entra dans le sacerdoce et devint prêtre séculier dans sa ville natale. L'abbé Hardenpont entreprit jeune encore de perfectionner la pomologie par des gains nouveaux. Il possédait au pied du Mont-Panisel, près Mons, un jardin qui est encore aujourd'hui la propriété de M. Léopold Hardenpont, son arrière-neveu. C'est là qu'il semait et cultivait ses poires et qu'il obtint des fruits qui surpassèrent tout ce qu'on connaissait alors, et qui depuis n'ont pas été détrônés : le *Beurré d'Hardenpont*, le *Délice d'Hardenpont*, le *Passe-colmar*, le *Beurré-rance* et la *Fondante du Panisel*.

A quelle époque l'abbé Hardenpont a-t-il obtenu ces fruits si remarquables? Une vieille indication donne l'année 1758 pour le *Passe-colmar*, l'année 1759 pour le *Beurré d'Hardenpont*, et 1762 pour le *Beurré-rance*; le *Délice d'Hardenpont* est venu ensuite, ainsi que la *Fondante du Panisel*. Ce que nous pouvons affirmer, c'est qu'au commencement de ce siècle, le *Beurré d'Hardenpont* et le *Passe-colmar* étaient encore très-épineux. Un fait curieux, c'est que la serpette d'Hardenpont, monument vénérable conservé à Tournay et dont nous donnons plus loin la figure, porte sur la vireule la date de 1725, ce qui remonte à l'époque où le grand pomologue n'avait encore que vingt ans. L'authenticité de ce monument pomologique ne saurait faire de doute. L'abbé Nicolas Hardenpont eut un neveu, M. Charles-Bernard-Joseph Hardenpont qui fut chanoine de Tournay, où il mourut en 1826, et une nièce qui épousa le conseiller Macau également à Tournay; or, le chanoine, héritier mobilier de son oncle, conserva avec le plus grand soin sa serpette, sa canne à pommeau d'or, et sa thèse sur satin qui sont devenues la propriété de M. Dereine-Macau, arrière-petit-neveu du célèbre pomologue. De l'ensemble de ces dates, il semble résulter que c'est vers 1730, à l'époque qui suivit ses licences, que l'abbé Nicolas Hardenpont commença ses semis de poiriers qui l'ont rendu si célèbre.

On s'est souvent demandé par quel moyen Hardenpont a pu obtenir des fruits aussi extraordinaires; à notre avis, ce ne peut être que par la fécondation artificielle. Voici nos raisons.

Nous avons vu qu'Hardenpont suivait les cours de l'université de Louvain vers 1730, et qu'il y prit ses degrés de maître-ès-arts, c'est-à-dire licencié en sciences. Or, c'est précisément l'époque où la découverte des sexes des plantes venait d'opérer une révolution dans les idées du monde savant. Cette importante découverte était la grande nouvelle de l'époque, et elle était enseignée partout. Dès 1727, le célèbre Boerhaave, professeur à l'université de Leyde, avait entrepris de caractériser tous les genres de plantes par leurs organes sexuels, dans son *Index alter plantarum horti Lugduno-Batavi*. Au genre *Ricinus*, vol. 1, p. 252, il indique clairement les sexes des plantes, et l'on sait combien les leçons de Boerhaave avaient eu d'effet sur celles de l'université de Louvain. Sébastien Vaillant, de son côté, professait, dès 1717, cette doctrine nouvelle au jardin du Roi à Paris, et peu après Linné confirmait la grande découverte des sexes des plantes par l'établissement de son système sexuel.

La démonstration des sexes dans le règne végétal se faisait de deux manières, par la castration, et par la production des hybrides au moyen de la fécondation artificielle. Dans cette situation, on ne peut douter que l'attention du jeune Maître-ès-arts n'ait été fortement attirée sur cette curieuse découverte qui, par sa nouveauté et son importance, était de nature à l'impressionner, et nous arrivons à conclure que c'est par la fécondation artificielle qu'il a créé quatre fruits aussi extraordinaires. L'étude attentive de ces fruits nous semble résoudre cette curieuse question.

Rappelons-nous qu'à l'époque où Nicolas Hardenpont termina ses études universitaires, il n'existait que quelques poires fondantes, le *Doyenné*, le *Beurré gris*, le *Colmar*, le *Bezi de Chaumontel*, auxquelles il faut ajouter le *Bon-chrétien* et le *Rousselet*. Voilà donc les fruits qui ont dû servir à ses semis. Examinons maintenant ses gains et tâchons de découvrir ce

qui a eu lieu. Le *Beurré d'Hardenpont* est à nos yeux un hybride du *Bezi de Chaumontel* et du *Doyenné*. Il a le bois tortueux, la feuille crolée, la forme du fruit du premier, la chair fine et fondante, dépourvue de pierres, et la peau dorée du dernier. Le *Passe-colmar* nous apparaît comme un semis du *Colmar* fécondé par le *Rousselet*. Il a le bois allongé, la tige diffuse, la feuille plate du *Colmar*, la fleur et le parfum du *Rousselet*. Le *Beurré-rance* est dû évidemment à un *Bon-chrétien* fécondé par un *Colmar*; bois, feuille, fleur, forme du fruit, pédoncule du *Bon-chrétien*, succulence et chair du *Colmar*. Enfin, le *Délice d'Hardenpont* est à nos yeux le produit d'un *Colmar* fécondé par un *Beurré gris*; bois allongé, feuille, forme du fruit et caducité du premier, chair beurrée et peau fine du second. Partout vous voyez l'hybridation, le produit de la fécondation artificielle, et vous vous expliquez ainsi ce phénomène de quatre fruits apparaissant ensemble et supérieurs à tout ce qui existait avant eux. La nature aime le croisement des races, et c'est par le croisement des races qu'Hardenpont doit avoir procédé. Ses magnifiques gains ne sont donc pas l'effet du hasard, mais le produit du calcul et du raisonnement.

Par ses gains si remarquables, Hardenpont a créé une étude nouvelle, et il est devenu le fondateur de la Pomologie; on ne peut donc assez regretter que l'on ait dénaturé sa nomenclature et fait disparaître son nom glorieux de la science qu'il avait créée. Ses gains furent longtemps à sortir des limites de la Belgique. En 1806, M. L. Noisette, horticulteur de Paris, vint à Enghien<sup>1</sup> chez M. Parmentier qui avait alors le privilège exclusif de pouvoir aller en Angleterre afin d'en rapporter des plantes, ce qui faisait de lui le premier horticulteur de France. Tout en faisant ses achats chez Parmentier, il eut connaissance, au château du duc d'Areberg, du *Beurré d'Hardenpont* et du *Passe-colmar* qui s'y cultivaient; mais n'anticipons pas sur ce point.

(1) C'est par erreur qu'on a dit à Héverlé.

L'exemple d'Hardenpont eut des imitateurs. En 1787, Capiamont, pharmacien à Mons, gagnait, des semis de la *Calebasse*, le *Beurré Capiamont*, poire d'une remarquable fécondité. Vers la même époque, Dorlin obtenait la poire *Saint-Ghislain*; la *Médaille d'or* était gagnée à Oignies, et M. l'abbé du Bardou produisait le *Beurré du Bardou* ou *Beurré anglais*. La poire connue sous le nom de *Bergamote de Pentecôte* ou *Doyenné d'hiver*, doit dater aussi de la fin du siècle dernier ou des premières années de ce siècle. Van Mons fait connaître qu'elle provenait du jardin des Capucins de Louvain. Malines est au reste un lieu de prédilection pour la pomologie: c'est là que nous trouverons le C<sup>te</sup> Coloma, de Nelis et Esperen, dont les gains ont acquis une juste célébrité.

Au commencement de ce siècle, Mons continue l'œuvre commencée par Hardenpont, on y sème avec ardeur, et d'abord apparaît l'une des poires les plus exquis, digne rivale des gains de ce grand maître, le *Beurré Liart* ou *Napoléon*. Ce fruit précieux fut obtenu en 1808 par Nicolas Liart marchand épicier, rue des Capucins, dont le jardin était situé hors la porte de Bertaimont. C'est de cette poire que le docteur Jahn a dit avec raison: elle est tellement juteuse qu'on croirait boire le fruit. Poiteau, en 1834, dans le quinzième volume des *Annales de la Société d'horticulture de Paris*, p. 364, a fait toute une histoire au sujet de ce gain remarquable; M. Daras de Naghin qui fut témoin oculaire de ce qui s'est passé, et les contemporains avec lesquels nous avons vécu, disent les choses autrement. Le gain fait par Liart eut à Mons un grand et légitime retentissement, au point que le préfet du département de Jemmapes, M. De Coninck, décida de donner une médaille d'or à son obtenteur. Celui-ci tenait à donner son nom à sa poire, mais le préfet en lui remettant la médaille, crut devoir faire de la politique napoléennienne. « Il faut, s'écria-t-il, que la meilleure des poires porte le nom du plus grand des héros! » et au grand déplaisir de Liart, il la baptisa *Beurré Napoléon*. Je vois encore, dit M. Daras de Naghin, Liart, entouré de tous les membres de la société pomologique, sortir de la préfecture portant en sautoir sa médaille d'or et

ramené chez lui en grand cortège, musique en tête. C'est là ce qui a fait donner à cet excellent fruit le nom de la *Médaille* sous lequel il est connu dans le Hainaut. Disons que la société pomologique de Mons ne resta pas en arrière et que, de son côté, elle décerna à Liart une médaille pour ce précieux gain. Peu de temps après, l'abbé Duquesne fit à son tour un gain très-remarquable qu'il nomma *Marie-Louise*, fruit qu'on a très à tort attribué à Van Mons. En 1817, M. Dévergnies obtint le *Beurré Dévergnies*, fruit excellent et trop peu répandu, qu'on a encore faussement attribué à Van Mons.

A son tour, Enghien se présente avec deux gains précieux, l'*Orpheline* et la *Fortunée*. La première fut gagnée par l'abbé Deschamps, directeur du couvent des orphelins d'Enghien. Van Mons l'a débaptisée et répandue en Brabant sous le nom de *Beurré d'Aremberg*. La *Fortunée* est due, non à Parmentier comme le dit De Bay, ni à Van Mons comme d'autres l'affirment, mais à M. Fortuné De Raisme, (et non De Remme), orfèvre à Enghien. C'est un fruit précieux, mais qui exige d'être planté à une exposition chaude et de n'être cueilli que très-tard pour acquérir ses bonnes qualités. D'Enghien est encore sorti M. Châtillon, qui, s'étant fixé à Alost où il avait épousé M<sup>lle</sup> Leunckers, y découvrit la *Fondante des bois* ou *Bosc-per*, un de nos fruits les plus précieux.

Quittons maintenant le Hainaut pour visiter le Brabant et la Flandre Impériale. Là nous rencontrons quelques fruits précieux, datant de la fin du siècle dernier et dont l'obtenteur est resté inconnu. Nous avons parlé de la *Bergamote de Pentecôte*, gagnée dans le jardin des Capucins de Louvain, et répandue par ces Pères dans les diverses villes où ils avaient des maisons. Dans le commencement de ce siècle, on la nommait : à Louvain, *Pastorale*; à Anvers, *Bergamote de pâques*; à Gand, *Doyenné de printemps*; à Termonde, *Seigneur d'hiver*; à Malines, *Poire Anglaise*; à Tournay, *Beurré d'Osterling*, dont les jardiniers ont fait *Beurré d'Austerlitz*.

C'est aussi à la fin du dernier siècle que remonte le *Beurré*

*des trois-tours* (*doy-torren*). Ce magnifique fruit fut gagné à l'ancien château du célèbre David Teniers, à Perck, près Vilvorde, devenu de nos jours la ferme des Trois-Tours. Le pied-mère avait, de bonne heure, été placé au mur, où il produisait ses fruits splendides, ce qui l'avait fait répandre dans tous les environs de Vilvorde, sous le nom de *Beurré des trois-tours*. Meuris, qui dirigeait la pépinière de Van Mons, lui en apporta des greffes, et bientôt Van Mons débaptisa la poire et lui donna le nom de *Beurré Diel*, sous lequel il la décrivit dans le second volume des *Annales générales des sciences physiques*, publié en 1819. Ce dernier nom a prévalu, mais en Brabant, c'est toujours le *Beurré des trois-tours*. Si cette poire n'est pas de qualité hors ligne, c'est du moins l'un des plus beaux fruits que l'on connaisse.

C'est aussi à la fin du siècle dernier, ou tout au commencement du présent, que doivent remonter deux fruits bien précieux : la *Fondante des bois* et le *Beurré blanc d'hiver*. La première que l'on attribue faussement à Van Mons, fut trouvée dans un bois des environs d'Alost et nommée *Bosc-per*, poire des bois. M. Châtillon, ancien directeur du parc d'Enghien et horticulteur distingué, s'étant établi à Alost par son mariage avec mademoiselle Leunckers, découvrit cette poire et en devint le parrain. Il y a plus de cinquante ans que nous en avons reçu un pied de M. Châtillon lui-même, et cet arbre nous produit chaque année de 1500 à 2000 grosses poires, excellentes pour tous les usages. C'est certainement un des fruits les plus précieux et les plus dignes d'être cultivés. Quant au *Beurré blanc d'hiver*, excellent fruit de janvier, il provient de Lierre en Brabant. L'obtenteur en est inconnu, mais il en existe à Lierre, chez M. Peeters-Schram, un arbre qui doit avoir de soixante à quatre-vingts ans, ce qui fait remonter cette conquête à l'époque indiquée.

Malines fut aussi, comme nous l'avons dit, un centre important de Pomologie. M. de Nélis, conseiller à la cour de Malines, s'adonna au semis des poires; on lui doit le *Colmar Nélis*

ou *Bonne de Malines*, variété très-recommandable. Avec lui vivait le comte de Coloma, auquel on doit plusieurs gains parmi lesquels nous citerons l'*Urbaniste*, déjà très-répandue en 1818, le *Beurré Coloma*, et un fruit mûrissant en mars et avril digne d'être cultivé, la *Bonne Carmélite*, qu'il a bien voulu nous donner il y a une cinquantaine d'années en inscrivant sur l'étiquette les mots : *non dare*, par lesquels tant de fruits se perdent. La *Bonne Carmélite* est une poire demi-cassante de la classe des *Calebasses*, mais sa longue durée est un mérite. A Malines appartient encore le major Esperen, qui a doté la pomologie d'une foule de fruits nouveaux, dont plusieurs sont réellement hors ligne. Nous citerons avant tout la *Joséphine de Malines*, poire exquise, mûrissant en février et mars, que tout amateur doit posséder et qui rivalise avec les gains d'Hardenpont ; la *Bergamote Esperen*, excellent fruit mûrissant en mars ; le *Seigneur Esperen*, fertile et excellent ; puis, sans avoir le même mérite, le *Soldat-laboureur*, espèce demi-cassante, *Suzette de Bavay*, le *Beurré Bretonneau*, et autres dont nous donnerons plus loin la liste.

L'homme qui a donné la plus vive impulsion à la pomologie est feu notre confrère et ami Van Mons, auquel on doit l'activité qui a régné en Belgique depuis son époque. Van Mons avait fondé à Bruxelles une vaste pépinière et une école de semis qui fut dévastée vers 1820 ; il en transporta les débris à Louvain, et gagna une infinité de fruits nouveaux dont un très-grand nombre ne fut pas même nommé. Son gain transcendant est son *Nec plus ultra*, connu sous le nom de *Nec plus Meuris*, dont on a fait : *Ne plus meuris, N'a plus mûri*. Voici l'explication de ce nom. Van Mons, esprit très-actif, était essentiellement abrégiateur, et il écrivait *nec plus* pour *nec plus ultra* en y ajoutant le nom de son jardinier, Meuris. Au surplus, ce qui a fait la réputation de Van Mons, c'est d'une part sa théorie du semis, de l'autre la dissémination des bonnes variétés gagnées en Belgique qu'il répandait dans toute l'Europe en les rebaptisant presque toujours.

La théorie du semis donnée par Van Mons est entièrement nouvelle. Il soutenait qu'en ressemant sans cesse les poires nouvellement gagnées, on arriverait à ne produire que de bons fruits, de manière à n'avoir plus besoin de greffer les poiriers ; là était son idéal. C'est dans le second volume des *Annales générales des sciences physiques*, publié en 1819, qu'il développa pour la première fois cette théorie. Il expose qu'ayant appris qu'à Mons on avait obtenu des résultats heureux en semant les pepins des variétés nouvellement obtenues, de préférence aux anciennes, il avait étendu cette théorie au troisième et quatrième renouvellement, et que les pepins des fruits des derniers renouvellements, ces fruits fussent-ils d'une qualité inférieure, étaient préférables à ceux des meilleures variétés anciennes. « Il suffit, » dit-il, de confier à la terre des noyaux ou des pepins du » troisième renouvellement pour être certain d'avance d'avoir » des fruits bons et beaux, de sorte qu'il devient désormais » superflu de multiplier par la greffe ou par écusson les espèces » d'arbres qui donnent ces fruits. <sup>1</sup> » Une théorie aussi neuve, aussi extraordinaire, appuyée sur des expériences, devait faire son chemin et elle l'a fait en couvrant d'honneur celui qui l'avait inventée. La théorie de Van Mons a acquis une véritable célébrité et elle a fait école dans le Brabant où nous allons voir ses résultats. Certainement, il y a du vrai dans la théorie de Van Mons, surtout au double point de vue de la rapidité de la mise à fruit et de la disparition des qualités repoussantes et sauvages de beaucoup de poires de semis ; mais aussi, en opérant de la sorte, si on obtient une plus grande quantité de fruits mangeables, on finit par n'obtenir que de très-petits fruits et de qualité médiocre. Pas un seul fruit transcendant n'est sorti de cette méthode. C'est ce qui explique comment Van Mons et ceux qui l'ont suivi, après avoir tant semé, ont laissé si peu de poires d'un mérite réel, des poires mangeables, mais absence de sucre et de saveur.

(1) *Ann. gén. des sciences physiques*, vol. 2, page 53.

C'est surtout dans le Brabant Wallon que cette théorie a fait école. M. Bivort, continuant l'œuvre de Van Mons, a recueilli ses pépinières et obtenu quelques bonnes nouveautés. Il a été suivi par MM. Bouvier, Berkman, Grégoire, Bauman, Nelis et de Jonghe, qui ont mis dans le commerce une quantité beaucoup trop grande de poires de semis. Pour l'utilité des amateurs nous avons fait le dépouillement des variétés indiquées dans les catalogues de nos pépiniéristes, en les rapportant à chaque obtenteur depuis cinquante ans; nous allons donner ces listes avec les indications qui s'y trouvent, mais sans entendre assumer en rien ces qualifications, dont nous laissons toute la responsabilité à ces pépiniéristes. Trop souvent nous avons été induits en erreur par les indications : *Poire de première, de toute première qualité*, et nous sommes convaincus que la plus grande partie des variétés que nous allons indiquer doit descendre d'un bon degré. Mais si nous avons modifié l'appréciation pour certains fruits, la gradation était viciée et il nous a paru qu'il valait mieux conserver cette gradation, tout en faisant nos réserves formelles, quant à la qualification. Ceci posé, voici par rang d'auteurs l'indication des fruits gagnés en Belgique depuis cinquante ans et qui se trouvent dans le commerce, sans toutefois y comprendre les gains de Tournay, ou couronnés par la Société Royale d'horticulture de cette ville, qui viendront ensuite.

Nous le répétons, nous n'entendons assumer en rien les désignations de première qualité, ou bien de toute première qualité qui se trouvent à la suite des noms que nous allons donner. Nous-mêmes, trompés par ces désignations, nous avons dû regreffer plus des trois quarts des variétés que nous avons plantées sur la foi de ces indications. Nous ne les avons ici maintenues que pour montrer l'échelle de gradation des variétés entre elles et nullement comme une constatation de qualité dont nous n'acceptons en rien la responsabilité, mais dont nous engageons le lecteur à se défier, ces qualifications n'étant trop souvent faites que pour faciliter la vente.

## VAN MONS.

- Alexandrine Hélie*, moyen, première qualité. — Nov.  
*Arbre courbé*, gros, première qualité. — Oct.  
*Arlequin musqué*, gros, deuxième qualité. — Sept.  
*Beurré Colmar*, gros, de toute prem. qual. — Oct. nov.  
*Beurré Curtet*, gros, de toute prem. qual. — Oct. nov.  
*Beurré de Coninck*, gros, première qualité. — Nov.  
*Beurré Du Mortier*, petit, de toute prem. qualité. — Nov.  
 Son vrai nom, celui sous lequel je l'ai reçu de Van Mons, est *Verte Du Mortier*.  
*Beurré Gens*, gros, première qualité. — Sept.  
*Beurré Sterckmans*, gros, première qualité. — Janv.  
*Bois Napoléon*, gros, première qualité. — Nov.  
*Charles Durieux*, moyen, de toute prem. qual. — Oct. nov.  
*Charles Smet*, très-gros, deuxième qual. — Mars, mai.  
*Charles Van Mons*, petit, de toute première qualité. — Nov.  
*Colmar d'Aremberg*, très-gros, prem. qual. — Nov. déc.  
*Colmar De Meester*, gros, prem. qual. — Mars, mai.  
*Colmar Josse-Smet*, moyen, prem. qual. — Déc. janv.  
*Colorée d'août*, moyen, deuxième qualité. — Aout, sept.  
*Comte de Flandre*, gros, de toute prem. qual. — Déc. janv.  
*Conseiller à la cour*, gros, prem. qual. — Oct. nov.  
*Corps heat*, gros, de toute prem. qual. — Oct. nov.  
*Délices de Lovenjoul*, gros, de toute prem. qual. — Nov.  
*Doyen Dillen*, gros, deuxième qualité. — Nov. déc.  
*Duc de Nemours*, gros, première qualité. — Nov.  
*Enfant prodigue*, moyen, première qualité. — Déc. janv.  
*Léon Leclerc*, très-gros, deuxième qualité. — Mars, mai.  
*Nec plus ultra*, Meuris, gros, de toute prem. qualité. — Déc.  
*Nouveau Poiteau*, gros, première qualité. — Nov.  
*Présent Van Mons*, assez gros, trois. qual. — Mars, avril.  
*Retour de Rome*, gros, première qualité. — Oct. nov.  
*Surpasse Meuris*, gros, de toute première qualité. — Oct.  
*Théodore Van Mons*, moyen, première qualité. — Oct. nov.

*Tout il faut*, moyen, deuxième qualité. — Août.

*Verte Du Mortier*, (plus haut sous le faux nom de *Beurré Du Mortier*).

## ESPEREN.

*Bergamote Esperen*, assez gros, de toute pr. q. — Mars, avril.

*Bezi Esperen*, gros, première qualité. — Oct.

*Bon Gustave*, gros, première qualité. — Janv.

*Charlotte de Brower*, moyen, première qualité. — Oct. nov.

*Des deux Sœurs*, gros, deuxième qualité. — Nov.

*Double Rousselet*, assez gros, première qualité. — Sept.

*Elisa d'Heyst*, moyen, première qualité. — Mars, avril.

*Grand Soleil*, gros, de toute première qualité. — Nov. janv.

*Joséphine de Malines*, moyen, de toute pr. q. — Janv. avril.

*Juive*, assez gros, première qualité. — Nov.

*Passe-Colmar musqué*, moyen, de toute pr. q. — Oct. nov.

*Passe tardive*, assez gros. — D'une année à l'autre.

*Princesse Charlotte*, assez gros, deuxième qual. — Oct. nov.

*Princesse Marianne*, moyen, deuxième qual. — Oct. nov.

*Seigneur Esperen*, assez gros, de toute pr. q. — Oct. nov.

*Soldat laboureur*, assez gros, de toute pr. qual. — Oct. nov.

*Suzette de Bavay*, moyen, de toute prem. qual. — Fév. avril.

*Vineuse d'Esperen*, moyen, première qualité. — Sept. oct.

## BIVORT.

*Adèle Lancelot*, très-gros, première qualité. — Oct.

*Alexandre Lambré*, moyen, première qualité. — Oct. nov.

*Aline Richald*, moyen, première qualité. — Oct.

*Amand Bivort*, moyen, première qualité. — Oct.

*Belle Fleurusienne*, gros, deuxième qualité. — Déc. janv.

*Bergamote Heinbourg*, gros, première qualité. — Sept.

*Beurré Bennert*, petit, première qualité. — Fév. mars.

*Beurré Berckmans*, moyen, première qualité. — Nov. déc.

*Charles Bivort*, moyen, première qualité. — Déc. janv.

*Comte de Paris*, gros, deuxième qualité. — Nov. janv.

*De Lamartine*, petit, première qualité. — Oct. nov.

*Docteur Cornelis*, gros, première qualité. — Août, sept.

*Docteur Trousseau*, gros, deuxième qualité. — Nov. déc.

*Duc d'Aumale*, moyen, de toute prem. qual. — Sept. oct.

*Duchesse Hélène d'Orléans*, moyen, de toute pr. q. — Nov.

*Florimont Parent*, très-gros, deuxième qualité. — Oct.

*Jean-Baptiste Bivort*, gros, première qualité. — Nov.

*Laurence de Glymes*, assez gros, prem. qual. — Oct. nov.

*Léopold I<sup>er</sup>*, assez gros, deuxième qualité. — Déc. janv.

*Madame Elisa*, gros, première qualité. — Nov. déc.

*Mgr Affre*, petit, première qualité. — Nov. déc.

*Pie IX*, gros, deuxième qualité. — Sept. oct.

*Prévost*, moyen, deuxième qualité. — Mars, avril.

*Prince Albert*, assez gros, deuxième qualité. — Fév.

*Willermoz*, gros, deuxième qualité. — Oct.

## BERCKMANS.

*Alexandre Bivort*, fondant, première qualité. — Déc. janv.

*Beurré de Wetteren*, gros, première qualité. — Fév. mars.

*Emilie d'Heyst*, gros, première qualité. — Octobre.

## LÉGIPONT.

*Légipont*, moyen, première qualité. — Novembre.

## SIMON BOUVIER.

*Aimée Adam*, gros, première qualité. — Oct. nov.

*Amand Adam*, gros, première qualité. — Oct. nov.

*Bouvier Bourgmestre*, gros, prem. qualité. — Déc. janv.

*Colmar Navez*, gros, première qualité. — Oct. nov.

*Délices de Jodoigne*, moyen, première qualité. — Octobre.

*Docteur Maluce*, assez gros, prem. qualité. — Octobre.

*Émilie Herpin*, gros, première qualité. — Déc. janv.

*Émilie Bivort*, moyen, première qualité. — Novembre.

*Henriette Bouvier*, moyen, prem. qualité. — Nov. déc.

*Souvenir d'Esperen*, assez gros, prem. qual. — Nov. déc.

*Triomphe de Jodoigne*, très-gr., prem. qual. — Nov. déc.

## BEAUMAN.

*Bergamotte Hertrick*, moyen, de toute pr. q. — Mai, juin.

## DE JONGHE.

*Délicat*, moyen, de toute première qualité. — Janvier.

*Bronzé d'Enghien*, gros, première qualité. — Novembre.

*Colmar Marnix*, moyen, de toute prem. qual. — Janv. fév.

*Duc Alfred de Croy*, gros, de toute première qual. — Déc.

*La grosse figue*, moyen, première qualité. — Nov. déc.

*Prince Camille*, moyen, première qualité. — Février.

*Robert Treel*, moyen, première qualité. — Fév.

## GRÉGOIRE.

*Aglé Grégoire*, gros, demi-fondant, pr. q. — Mars, avril.

*Anna Nélis*, moyen, deuxième qualité. — Mai, juin.

*Avocat Allard*, moyen, de toute prem. qual. — Oct. nov.

*Avocat Nélis*, gros, deuxième qualité. — Mai, juin.

*Bergamote de Jodoigne*, moyen, deux. qual. — Mai, juin.

*Beurré Delfosse*, moyen, de toute prem. qual. — Déc. fév.

*Colmar Delahaut*, gros, première qualité. — Mars.

*Commissaire Delmotte*, moyen, prem. qual. — Fév. mars.

*Docteur Lentier*, gros de toute prem. qual. — Oct. déc.

*Docteur Nelis*, moyen, première qualité. — Déc. janv.

*Émilie Minot*, moyen, première qualité. — Oct. nov.

*Gérardine*, gros, première qualité. — Nov.

*Gilain J.-J.* très-gros, première qualité. — Sept.

*Hélène Grégoire*, gros, première qualité. — Oct. nov.

*Henry Grégoire.*

*Henry Ledocte*, gros, première qualité. — Nov.

*Iris Grégoire*, moyen, de toute première qualité. — Fév.

*Incomparable Beauraing*, gros, deuxième qual. — Nov.

*La cité Gomaud*, moyen, première qualité. — Oct.

*La sœur Grégoire*, gros, de toute pr. q. — Déc. Janv.

*Léon Grégoire*, assez gros, de première qual. — Déc. Janv.

*Léontine Van Exem*, moyen, deuxième qual. — Nov. déc.

*Louis Grégoire*, moyen, première qualité. — Nov. janv.

*Madame Grégoire*, gros, de toute pr. q. — Déc. janv.

*Mathilde Gomaud*, moyen, première qualité. — Janv.

*Minot Jean-Marie*, gros, deuxième qualité. — Déc. févr.

*Mgr Sibour*, moyen, de toute première qualité. — Nov.

*Nouvelle Aglaé Grégoire*, moyen, première qual. — Nov.

*Nouvelle Fulvie*, gros, de toute prem. qual. — Janv. fév.

*Précoce de Jodoigne*, petit, première qualité. — Juillet.

*Président Muller*, gros, première qualité. — Nov.

*Président Royer*, moyen, de toute pr. q. — Nov. janv.

*Prince impérial*, gros, deuxième qualité. — Déc. janv.

*Professeur Hennau*, gros, première qualité. — Oct.

*Rousselet Vanderweken*, petit, prem. qual. — Nov. janv.

*Sénateur Mosselman*, moyen, deuxième qual. — Avril, mai.

*Soldat Bouvier*, moyen, première qualité. — Sept. oct.

*Souvenir de Léopold I<sup>er</sup>*, gros, deuxième qualité.

*Souvenir de la reine des Belges*, assez gros, de toute prem. qualité. — Oct. nov.

*Souvenir de Simon Bouvier*, moyen, deux. q. — Nov. déc.

*Thérèse Kumps*, moyen, première qualité. — Janv. fév.

*Transylvanienne*, gros, deuxième qualité. — Sept. oct.

*Vice président Delehaye*, gros, prem. qual. — Nov. déc.

*XXV<sup>e</sup> anniversaire de Léopold I<sup>er</sup>*, gros de toute première qual. — Nov. déc.

*Zephyrin Grégoire*, moyen, de toute pr. q. — Nov. déc.

*Zephyrin-Louis*, moyen, de toute pr. qual. — Févr. mars.

Il nous reste à parler des fruits de Tournay. On sait que, par son sol argileux et calcaire, cette ville a acquis pour ses fruits une réputation justement méritée; en Belgique, si Gand est la capitale du royaume de Flore, Tournay est la capitale de celui de Pomone. Cela est dû à deux causes : à un sol exceptionnellement favorable au goût et au parfum des fruits, puis au soin religieux qu'ont pris nos amateurs et nos jardiniers de ne cultiver que les variétés les plus exquises et les mieux éprouvées. On n'y

vises pas au nombre des variétés, mais à leur qualité; toute poire secondaire y est impitoyablement sacrifiée, et c'est par ce moyen que Tournay conserve sa renommée. Aussi parmi les listes que nous venons de donner, nous ne saurions pas citer dix variétés répandues dans cette ville, tant on y est difficile pour la qualité des fruits.

Dans le siècle dernier, quelques espèces paraissent avoir été gagnées à Tournay : La *Calebasse*, la *Mansuète de Tournay*, la *Poire David* et la *Calebasse à la Reine*. La *Marquise d'Hem* avait été gagnée au château d'Hem, entre Tournay et Lille; M. Pressin de Fellignies avait obtenu dans son jardin, rue du château, le célèbre *Brugnon de Fellignies*. A la fin du siècle dernier et au commencement de celui-ci, MM. Joseph De Gaest de Braffe, et François De Hove avaient commencé à semer; ils furent bientôt suivis par MM. Norbert Bouzin, doyen de Chin, Gabriel Everard, Charles-Louis Durondeau, Florimond Castellain, Joseph Dumont, Isidore Dubuisson, Pringalle, Daras de Naghin, etc., à qui l'on doit d'excellents gains.

La Société Royale d'Horticulture était à peine fondée que nous proposâmes de décerner une médaille d'honneur à tout fruit gagné qui serait jugé digne de cette distinction. Cet encouragement et la publicité donnée aux récompenses furent très-utiles. Non-seulement les semeurs du Tournaisis, mais aussi ceux des localités voisines, M. Fontaine de Ghelin, M. Six de Courtrai, M. Père d'Ath, M. Biseau d'Hauleville, etc., soumièrent leurs gains à l'appréciation du Jury de la Société. Dussions-nous déplaire à quelques personnes, nous disons sans hésiter, qu'avec le *Beurré Napoléon* et la *Joséphine de Malines*, toutes les poires les plus exquis, les plus parfaites, gagnées en Belgique durant ce siècle, figurent parmi celles couronnées par la Société Royale d'Horticulture de Tournay, et c'est là seulement qu'on trouve des fruits qui rivalisent avec les gains de l'abbé Hardenpont. Le *Beurré Dumont*, le *Beurré Durondeau*, le *Beurré Dubuisson*, le *Beurré Saint-François*, le *Beurré Dilly*, le *Colmar Daras*, sont des fruits hors ligne; l'*Episcopale*, plantée

au mur au midi, le *Beurré de Naghin*, greffé sur coignassier, le *Délice Everard*, le *Délice Fontaine*, le *Beurré Six*, le *Délice de Froyennes*, le *Beurré Saint-Aubert*, la *Crassane Du Mortier*, le *Beurré de Ghelin*, la *Castelonne*, le *Beurré Pringalle*, etc., les suivent de près.

Comme c'est à ces fruits qu'est consacrée la seconde partie de ce travail, nous ne nous y arrêterons pas davantage, notre but n'étant ici que de montrer la part brillante que Tournay et sa Société d'Horticulture ont prise dans la marche de la pomologie en Belgique.

## § 2.

### NOMENCLATURE.

La nomenclature des poires laisse infiniment à désirer, tant sous le rapport de la coordination, que sous celui de la dénomination. Examinons ces deux points.

#### I. COORDINATION.

Dans toute collection multiple, le besoin de l'esprit humain est de coordonner, pour arriver à rapprocher les analogues et à éloigner les choses dissemblables. C'est sur cette pensée que repose la classification des êtres par familles, genres et espèces; c'est sur elle aussi que reposait jusqu'à ces derniers temps la coordination des poires. On admettait des groupes, les *beurrés*, les *bergamotes*, les *calebasses*, les *doynnés*, les *bons chrétiens*, les *colmars*, etc., et ces groupes servaient à donner une idée du fruit. A ces noms on ajoutait fréquemment un adjectif qualificatif, comme *Beurré gris*, *Beurré blanc*, *Bon-chrétien d'été*, *Colmar d'hiver*, ou bien le nom de l'obtenteur, ce qui constituait une nomenclature régulière et scientifique. Il y avait dans chaque dénomination quelque chose qui rappelait un souvenir et facilitait ainsi l'étude de la pomologie. Mais dans ces derniers temps beaucoup de semeurs ont trouvé plus commode de supprimer le nom coordonnateur, et traitant les variétés de poires comme des semis de *pelargonium*, de *fuchsia* ou de



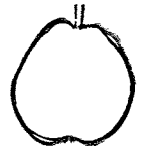
roses, ils en sont arrivés à désigner leurs gains par des noms de personnes, sans aucun point de repère. Ce système introduit dans la pomologie une confusion complète, et comme les poiriers gagnés de semis ont une durée bien autre que les formes de *pelargonium* ou de *fuchsia* obtenues de semis, on finira par ne plus s'y reconnaître. Nous n'ignorons pas que le mot *beurré* ne représente pas une forme, mais une qualité; que les formes des poires ne sont pas absolues, mais présentent des intermédiaires; on conviendra toutefois que malgré ces défauts, les mots de *Beurré gris*, *Bergamote crassane*, *Bon-chrétien Napoléon* représentent tout autre chose à l'idée que de désigner des poires nouvelles sous le nom de *Robin*, *Robineau*, *Robinet*.

Nous venons de dire que le mot *Beurré* ne représente pas une forme mais une qualité; il en est autrement des mots *Bergamote*, *Calebasse*, *Doyenné*, *Bon-chrétien*, qui dans le langage pomologique indiquent une forme de fruit. Or, si le mot de *Beurré*, qui désigne parfaitement une qualité de fruit doit être soigneusement maintenu pour ce motif, les formes peuvent aussi fournir un élément précieux de classification. Essayons de démontrer cette vérité.

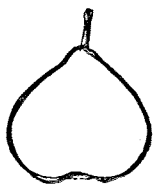
En étudiant les poires, on voit que les diverses formes qu'elles présentent peuvent être ramenées à huit types principaux, savoir :



1° Les *Pomiformes*, forme plus large que haute ombiliquée fortement aux deux extrémités. Exemples : la *Bergamote pomme*, l'*ognonet*, l'*épine*.



2° Les *Doyennés*, forme un peu plus haute que large; le plus grand diamètre en grosseur est vers le milieu du fruit, qui rondit vers le bas. Exemples : le *Doyenné*, le *Beurré Dehove*, le *Beurré gris*, le *Beurré Biseau*, le *Beurré Six*, la *Fondante des bois*.



3° Les *Bergamotes*, forme un peu plus large que haute, épatée, à base large, offrant le plus grand diamètre au-dessous du milieu. Exemples : la *Bergamote crassane*, la *Marquise d'Hem*, la *Bergamote de Tournay*, le *Délice Everard*.



4° Les *Bons-chrétiens*, forme plus haute que large, pyramidale, à sommet élargi, profil resserré au-dessus du milieu. Ex. : le *Bon-chrétien*, le *Beurré Liart* ou *Beurré Napoléon*, la *Médaille d'été*, la *Belle de Kain*, le *Bon-chrétien d'Auch* ou *Poire d'amour*.



5° Les *Mansuètes*, forme plus haute que large, pyramidale, atténuée au sommet, à base arrondie. Exemples : la *Mansuète*, le *Beurré Durondeau*, la *Petite Charlotte*, le *Beurré Dilly*, la *Bellissime d'été*, le *Beurré d'Amanlis*.



6° Les *Calebasses*, forme allongée, irrégulière, à deux côtés inégaux, arrondie à la base, peau rous-sâtre. Exemples : la *Calebasse*, la *Calebasse Bosc*, la *Calebasse carafon*.



7° Les *Béziformes*, forme plus longue que large, renflée sous le milieu, atténuée au sommet et au bas. Exemples : le *Bezi de Chaumontel*, le *Beurré d'Hardenpont*, le *Colmar Du Mortier*, le *Beurré Gilles*, la *Poire Dagobert* ou *Double-mansuète*.



8° Les *Fusifformes*, forme très-allongée, atténuée aux deux extrémités. Ex. : *Epargne* ou *Beau-présent*, le *Jargonelle d'automne*.

Nous ne donnons pas cette coordination comme parfaite, loin de là, mais comme un jalon posé pour arriver à la classification des poires. Il y a d'ailleurs dans ces fruits une certaine fixité que montre l'expérience. Tous ceux qui se sont adonnés au semis ont pu voir que la plupart des variétés se reproduisent avec de légères et faibles nuances. Semez des pépins de *Beurré d'Hardenpont* ou de *Passe-Colmar* et vous reproduirez ces fruits; c'est ce qui nous est souvent arrivé. Cette observation prouve

que la valeur des formes est sérieuse et qu'on doit en tenir état dans l'étude de la pomologie.

## II. POIRES BELGES DÉBAPTISÉES.

Indépendamment des considérations que nous venons de présenter sur la nomenclature, il est un point bien digne d'examen, c'est le fait de voir nos fruits les plus exquis débaptisés à l'étranger. La Belgique a de bien grandes et bien légitimes réclamations à faire à ce sujet. Croirait-on qu'à l'exception du *Passe-Colmar*, toutes les poires d'Hardenpont, l'illustre fondateur de la Pomologie, ont été débaptisées, et que dans les catalogues étrangers, son nom est disparu ! Prenons le *Beurré d'Hardenpont*.

En 1806, Louis Noisette, grand horticulteur de Paris, vint en Belgique, non à Héverlé comme on l'a écrit, mais à Enghien, pour faire ses achats chez Parmentier, qui était alors le premier horticulteur du continent. Quand la guerre continentale interdisait toute relation avec l'Angleterre, où personne ne pouvait aller, Parmentier seul avait une licence de Napoléon pour se rendre en Angleterre et y acheter toutes les plantes nouvelles, afin d'en meubler les serres de la Malmaison, séjour de l'impératrice Joséphine. C'était donc chez Parmentier qu'il fallait venir pour se procurer les raretés, les nouveautés horticoles. Louis Noisette étant venu dans ce but en 1806 à Enghien, y trouva deux poires inconnues en France, le *Beurré d'Hardenpont* et le *Passe-colmar*; il en apporta des greffes à Paris. Ce dernier fruit conserva son nom, mais le premier fut débaptisé et livré au commerce en France sous le nom de *Beurré d'Aremberg*. Qui fut l'auteur de ce délit ? peut-être Noisette, peut-être Parmentier, qui était intendant du duc d'Aremberg. Toujours est-il qu'en France le nom falsifié prévalut. Ce n'est pas tout, dans les environs de Mons, cette délicieuse poire est connue sous le nom de *Glout-Morceau*; de ce nom on a fait en France : *goulou-morceau*. Or, le mot *glout*, *gloutte*, en wallon, signifie friand; d'où le mot *gloutonnerie*. *Glou morceau*, c'est donc friand morceau; *goulou*, au

contraire, c'est le mangeur. Ainsi, le *Beurré d'Hardenpont* est devenu un vorace mangeur, au lieu d'un fruit digne d'être mangé. Mais on a fait plus, on a confondu le gain d'Hardenpont avec le *Glou-morceau de Cambron*, poire entièrement différente et de second ordre; puis on lui a donné encore d'autres noms, *Beurré de Kent*, *Beurré Lombard*, etc.

Le *Délice d'Hardenpont*, cette poire-sœur du *Passe-Colmar*, n'a pas eu meilleure chance, et on a été jusqu'à dire qu'Hardenpont ne l'avait pas gagnée. Notez que ces prétendues découvertes se font un siècle après le gain; que c'est cent ans après que, subitement illuminé, on vient nier un fait incontestable et incontesté, comme si les gains d'Hardenpont étaient une gêne pour nos voisins ! Ici encore le nom de l'illustre obtenteur est disparu, et les écrivains français, MM. Decaisne et André Leroy, l'ont décrite et figurée sous le nom de *Charles d'Autriche* ou d'*Archiduc-Charles*. Or ici, paraît-il, c'est Van Mons le coupable, qui a débaptisé l'espèce. Les noms de *Charles d'Autriche* et d'*Archiduc Charles* sont inconnus en Belgique, pays d'origine du *Délice d'Hardenpont*, et déjà en 1808 M. Noisette la propagait sous son nom véritable. Mais Oberdieck ayant écrit qu'en 1810, Van Mons l'avait envoyé à Diel de Stutgardt, sous le nom de *Charles d'Autriche*, le pomologue Hanovrien paraît avoir modifié ce nom en *Archiduc Charles*. Assurément la fausse désignation donnée par Van Mons a pu induire momentanément en erreur; mais aujourd'hui que cette erreur est reconnue, pourquoi ne pas rétablir le nom véritable ? C'est, dit M. A. Leroy, pour ne pas confondre le *Délice d'Hardenpont belge* avec le *Délice d'Hardenpont d'Angers*. C'est-à-dire qu'on commet une erreur, pour maintenir une autre erreur. Il ne saurait, ajoute-t-il, y avoir le moindre inconvénient à rayer ce nom de la nomenclature des variétés. Pardon, il y a inconvénient, il y a délit, il y a ingratitude à faire disparaître de la nomenclature le nom du fondateur de la pomologie.

Tandis qu'on débaptisait ainsi le *Délice d'Hardenpont*, on donnait à Angers ce nom à une poire qui n'a jamais été cette

espèce, mais qui avait été envoyée sous ce nom à M. André Leroy d'Angers, en 1832, par Van Mons, et qui est aujourd'hui décrite et figurée par le savant pomologue français sous le nom de *Délice d'Hardenpont d'Angers*. Nous ne connaissons pas ce dernier, mais la figure et la description qu'en donne M. Leroy dans son remarquable *Dictionnaire de Pomologie*, nous porte à croire que sa poire n'est autre que la *Fondante du Panisel* d'Hardenpont. Celle-ci a été gardée en original dans la famille du célèbre semeur, à Tournay. L'abbé Nicolas Hardenpont avait à Tournay son neveu, Charles-Bernard Hardenpont, chanoine de la cathédrale de Tournay, mort en 1826, et une nièce mariée au conseiller Macau. Dans le jardin des Macau à Jollain, étaient deux arbres au vent de la *Fondante du Panisel*, greffés du temps de Nicolas Hardenpont. Ces pieds étant morts de vétusté il y a peu d'années, M. le notaire Macau a fait greffer l'espèce qu'il conserve avec soin. Or, si nous examinons et le type du fruit et la description de l'arbre du *Délice d'Hardenpont d'Angers*, nous croyons y retrouver la *Fondante du Panisel*. Ce point au reste est à vérifier.

Le *Beurré rance*, cet autre gain si remarquable d'Hardenpont, a été aussi débaptisé à son tour, et ici encore, un siècle après, on a voulu lui contester ce gain, soit en attribuant la poire au village de Rance, soit en la faisant passer pour une vieille poire française. Ainsi que nous l'avons dit, ce fruit lorsqu'il provient d'un arbre vigoureux et abondant en sève, a un goût rance très-prononcé, tandis que sur un pied arrêté en sève, le goût rance disparaît entièrement et fait place à un fruit exquis. C'est dans le premier état qu'Hardenpont lui a donné son nom. M. l'abbé Charles-Bernard Hardenpont, nous a souvent dit que son oncle avait ainsi nommé cette poire, parce que dans l'origine de son gain elle avait un arrière-goût rance. Cependant des malins ayant mangé ce fruit dans son état parfait, ont cru qu'il y avait là une faute d'orthographe, et avec l'aide de leur galopante imagination, ils se dirent que le mot de rance devait se rapporter au village de ce nom, et de là ils inven-

tèrent non pas la poire, mais son prétendu gain dans ce village. C'est ainsi qu'on écrit l'histoire; un roman! Depuis lors, plusieurs écrivent *Beurré de Rance*, *Bon-chrétien de Rance*, ou de *Rans*, alors que le village de Rance n'a jamais vu ce fruit que dans l'imagination romantique de ces correcteurs d'une nouvelle espèce.

C'est vers 1760 qu'Hardenpont gagna le *Beurré rance*; or, voici que *cent et sept ans* après, dans son magnifique ouvrage intitulé *Dictionnaire de Pomologie*, M. André Leroy, subitement illuminé, parvient à découvrir que ce n'est pas un gain d'Hardenpont, mais une vieille variété indiquée en 1618 par Le Lectier sous le nom de *Gastelier*, et en 1673 par Merlet sous celui de *Beurré d'hiver*. En voici, d'après lui, la preuve. M. Noisette qui a débaptisé les poires d'Hardenpont, a introduit en 1806 en France et décrit dans son jardin fruitier le *Beurré rance* sous le faux nom de *Beurré d'hiver*. Or, le *Beurré d'hiver* a été indiqué en 1673 par Merlet qui le décrit comme suit : « Pendant « le mois de décembre et les suivants, se mange... le *Gatellier*, « ou *Jenart*, ou *Beuré d'hyver*, estant gros, verd, long ou « ovale, et bœuré, d'une eau peu relevée, et meilleur encor cuit « que cru. » Voilà bien, dit M. André Leroy, la description du *Beurré rance*. Nous disons, nous, que cette description peut s'appliquer à vingt fruits, mais que très-certainement elle ne le peut pas à la poire d'Hardenpont, qui mûrit non en décembre, mais bien en mars et avril, qui n'est pas du tout une poire à cuire, mais le plus délicieux fruit de cette saison; dont l'eau enfin n'est pas peu relevée, mais très-sucrée, très-relevée et exquise. M. André Leroy cite un texte de Louis Noisette que nous ne trouvons pas dans son livre, car les pages qu'il indique sont celles de la table; voici ce que porte le jardin fruitier de Noisette à la page 113 : « BEURRÉ D'HIVER. Nous avons rapporté « du Brabant, il y a quelques années, cet excellent fruit que l'on « ne connaissait pas alors à Paris. Calvet a décrit sous le « nom de *Beurré d'hiver* une poire à cuire, tandis que celle « dont nous parlons ici est une très-bonne poire à couteau, qui

« a la chair fondante comme celle du beurré ordinaire et qui « mûrit jusqu'en janvier. Sa peau reste constamment verte. » Voilà qui est net. D'ailleurs, comment peut-on imaginer qu'un aussi excellent fruit, si remarquable par l'époque de sa maturité, serait resté inconnu pendant deux cents ans en France, pour être révélé ensuite par Hardenpont. Certes, ce serait là un fait bien plus extraordinaire, bien plus inexplicable que le gain lui-même. C'est une petitesse, indigne d'une grande nation comme la France, de vouloir enlever à la Belgique ses succès en pomologie, et quand nous voyons dénier à Hardenpont ses magnifiques succès et faire disparaître son nom glorieux de la nomenclature des poires, nous sommes en droit de nous demander s'il n'y a pas là-dessous un petit sentiment de jalousie nationale. Nous concevons cela chez des gens sans étoffe, mais chez un homme de la valeur de M. André Leroy, nous ne le concevons pas. Rendez à César ce qui appartient à César, et à Hardenpont ce qui appartient à Hardenpont.

Nous avons dit l'histoire du *Beurré Liart* enlevé à son obtenteur et consacré par le préfet De Coninck à l'empereur Napoléon en disant, comme disent les préfets : « Il faut que la meilleure des poires porte le nom du plus grand des héros. » Depuis, elle a eu vingt autres noms, énumérés dans le *Dictionnaire pomologique* de M. André Leroy, mais celui de l'obteneur a disparu ; et c'est très-injuste, car Liart, en gagnant cet excellent fruit, a mieux servi l'humanité, que le plus grand des héros en faisant tuer un million d'hommes.

L'*Orpheline*, cet autre excellent fruit, gagné par l'abbé Deschamps dans le jardin de l'hospice des Orphelins à Enghien, dont il était le Directeur, fut aussi débaptisé à son tour. Van Mons le nomma successivement *Colmar Deschamps* et *Délice des Orphelins* ; puis, en 1827, le *Bon jardinier* le désigna sous le nom de *Beurré d'Aremberg*. La vogue de ce manuel horticole propagea ce nom dans le Brabant, en sorte qu'il y avait deux *Beurrés d'Aremberg*, l'un en France, qui est le *Beurré d'Hardenpont*, l'autre en Brabant qui est l'*Orpheline*, noms

faux tous les deux, car il n'existe pas de *Beurré d'Aremberg*, si ce n'est parmi les poires débaptisées. Le Congrès pomologique de France, qui paraît n'avoir pas connu l'histoire des fruits belges, a propagé cette erreur en désignant l'*Orpheline* sous le nom de *Beurré d'Aremberg vrai*.

Le *Seigneur d'Esperen* a subi le même outrage. Non-seulement on a fait disparaître de cette poire le nom de l'obteneur, pour la nommer *Belle lucrative* ou *Bergamote lucrative*, mais M. Liron d'Airoles a voulu en enlever la gloire à Esperen, en prétendant qu'elle avait été gagnée en France, à Maubeuge, par M. Fiévée. Malheureusement pour ce sentiment, dès 1831, Lindley la déclarait une poire flamande et non française. Quand au nom de *Bergamote lucrative*, ce n'est point là une désignation d'obteneur, mais celle d'un marchand de poires. Partout nous voyons donc les poires belges débaptisées à l'étranger et nos gains les plus précieux attribués à d'autres.

Mais celui qui a débaptisé le plus de poires, et qui le faisait par système, est feu notre ami Van Mons. Changer les noms des poires, était pour lui une démangeaison irrésistible, en substituant aux dénominations anciennes, les noms de ses amis et connaissances. C'est en 1819, dans les *Annales générales des sciences physiques*, qu'il inaugura ce regrettable système. Le *Beurré des Trois-Tours* fut débaptisé et nommé *Beurré Diel* ; la *Calebasse de Swates*, de Linkebecke, *Calebasse Bosc* ; la *Fondante des bois*, *Beurré Davy* ; l'*Orpheline*, *Colmar-Deschamps* ; l'*Urbaniste*, *Beurré Drapier* ou *Beurré Picquery* ; la *Calebasse Carafon*, *Calebasse Van Marum*, etc. Van Mons s'était constitué le curé général de la pomologie, rebaptisant sans merci tous les gains belges, au grand détriment de la nomenclature, et comme son immense activité le mettait en rapport avec tous les pomologues d'Europe à qui il communiquait nos fruits, il est en partie l'auteur de la confusion qui a régné dans les noms des poires belges.

La conclusion de ce qui précède, c'est qu'en pomologie comme en botanique, ce qu'il faut avant tout respecter, c'est le droit de

priorité, droit sacré puisqu'il est l'unique privilège de l'obten-  
teur. Celui qui a consacré des années à gagner un bon fruit,  
a le droit de lui donner un nom, et ce nom, qui a pour lui la  
priorité, doit être respecté. Ce n'est que par cette règle qu'on  
parviendra à éviter la confusion qui menace d'envahir la nomen-  
clature pomologique.

---

## CHAPITRE II.

### CULTURE.

#### § 1.

#### DE LA QUALITÉ DES POIRES.

La connaissance de la qualité des poires est une des choses  
les plus indispensables à celui qui veut s'adonner à la culture de  
ce fruit. Chaque jour vous entendez dire : J'ai acheté tel poirier  
comme un fruit de première qualité, et je suis trompé. C'est que  
les indications données par les catalogues des pépiniéristes sont  
souvent d'une complaisance désolante. Ainsi, sur 803 variétés de  
poires indiquées dans le dernier catalogue de M. André Leroy,  
pépiniériste célèbre par son établissement et par son bel ouvrage,  
il s'en trouve 483 signalées comme de première qualité. C'est  
étendre singulièrement la signification des mots *première qualité*,  
qui ne devraient comprendre que les perfections. Or, si nous  
devions citer les poires réellement parfaites, nous aurions bien  
peine d'arriver à une vingtaine.

Pour établir la qualification des poires, la première chose à  
faire, c'est de fixer les types de perfection, afin de pouvoir ensuite  
opérer par voie de comparaison. Pour les jardiniers de Tournay,  
le type de perfection est le *Délice d'Hardenpont*, auquel nous  
adjoindrons le *Beurré Dumont* qui est au moins son égal. Ces  
deux variétés offrent les plus hautes qualités réunies, elles n'ont  
aucun défaut et prospèrent sur le coignassier comme sur le franc,

sans que le sujet opère défavorablement sur les conditions de perfection du fruit. Toutes deux donnent des poires de très-belle dimension, entièrement fondantes et beurrées, à chair fine et nullement granuleuse ou cotonneuse, entièrement dépourvues de pierres, dégageant une eau abondante, sucrée et relevée. Voilà pour nous le type de perfection, devant servir de point de comparaison pour la qualification des poires.

Sans doute, il est des fruits qui sont très-méritants sans réunir toutes les qualités que nous venons de signaler, par exemple, des variétés contenant quelques graviers autour de la columelle; d'autres moins absolument fondantes, mais pourtant non cassantes. Ces fruits, sans être des perfections, sont pourtant excellents. Mais la condition dominante de la perfection des poires est la saveur. Le fruit le plus fondant, le plus beurré, s'il n'a pas une eau abondante, sucrée et relevée, soit par le parfum, soit par la vinosité, ne sera jamais qu'un fruit médiocre. La perfection de la poire est dans la saveur. C'est là ce qu'on a beaucoup trop négligé, et ce qui a fait mettre dans le commerce, comme de première qualité, tant de poires médiocres, sans sucre et sans saveur.

Mais pour obtenir les conditions de perfection, il ne suffit pas de planter des poires parfaites. Le nombre des poires qui, comme le *Passe-colmar*, conservent leurs qualités dans tous les terrains et sur tous les sujets, est peu considérable. La plupart des variétés ont leur caprice, et c'est ce caprice qu'il faut connaître. Telle variété exige d'être greffée sur franc, telle autre sur coignassier, pour obtenir de bons fruits. Aussi le *Beurré d'Hardenpont* greffé sur franc est une perfection hors ligne; greffé sur coignassier, ce n'est qu'un fruit secondaire, et si ce coignassier est planté dans un sol humide, ce n'est plus qu'un navet. Il en est de même du *Colmar Du Mortier*.

Par contre, le *Beurré de Naghin* greffé sur franc reste dur et n'est bon qu'à cuire, tandis que sur coignassier peu vigoureux, c'est une perfection. Le *Bon-chrétien* est dans le même cas; sur franc il n'est propre qu'à cuire, tandis que greffé sur coignassier

en espalier au midi, c'est un délicieux fruit de carême, bien qu'à chair cassante. Il faut donc avant tout connaître ces caprices individuels, pour arriver à produire des fruits parfaits. C'est là l'objet d'une étude indispensable.

Le sol, le climat et l'exposition sont aussi des conditions essentielles à étudier. L'expérience a démontré que les poires méridionales ne sont, presque toujours, que d'une qualité secondaire en Belgique. Cela tient sans doute à ce que notre climat ne fournit pas une quantité suffisante de calorique pour ces variétés. Il en résulte que, chez nous, les poires belges d'élite sont d'une qualité bien supérieure à celles de France; aussi, tous ceux qui se sont procuré ces dernières ont dû finir par s'en débarrasser. C'est au reste une règle qui s'applique à tous les fruits; les pêches, les raisins du Midi sont loin de valoir, dans les climats tempérés, les variétés de pêches et de raisins produites dans ces climats; le Nord de l'Europe leur est défavorable, tandis que les variétés gagnées dans les pays moins chauds y conservent leurs qualités, et les voient s'accroître encore si on les plante dans des contrées plus méridionales. C'est ce qui explique la supériorité de nos variétés sur celles du Midi.

Une autre considération très-importante pour apprécier la qualité des poires, c'est l'exposition à laquelle il faut planter les arbres. Les fruits d'hiver ont besoin de bien plus de calorique que les fruits d'automne, pour arriver à leur parfaite maturité, et pour cela ils doivent être plantés en espalier au Midi. Ce serait donc bien mal juger plusieurs d'entre eux, que de les apprécier sur des poires venues en plein vent. Ainsi l'*Episcopale*, en espalier au Midi, est un des meilleurs fruits de mars, supérieure même à la *Joséphine de Malines*; en plein vent, elle reste dure et complètement insignifiante. Il en est de même du *Bon-chrétien*, poire cassante, mais qu'on ne saurait assez cultiver pour l'exquise qualité de sa saveur et l'époque de sa maturité.

Enfin, l'époque de la cueillette est aussi souvent une condition de qualité. Il est des fruits d'hiver qui ne se forment que tardivement et même après la mi-octobre. La *Bergamote de*

*Pentecôte* et la *Joséphine de Malines* sont dans ce cas. Pour qu'elles aient acquis leurs qualités si remarquables, il faut ne les cueillir que dans le commencement de novembre.

Nous venons d'indiquer le sol; c'est encore un point à bien étudier. Il est des fruits qui font merveille dans tel sol et qui sont d'une affligeante médiocrité dans tel autre. Il en est qui viennent bien dans les terres argileuses et qui se gercent et se tachent dans les terrains sablonneux. De ce qu'une variété ne réussit pas dans un sol sablonneux ou humide, il n'en faut pas conclure qu'elle ne vaut rien, mais qu'elle est dans un terrain qui ne lui convient pas. Le poirier aime le calcaire, et si le sol est privé de ce principe, il sera bien, avant de planter un arbre, de creuser une fosse très-profonde et d'y enterrer des débris de vieux murs, afin que la chaux que contiennent ces débris vienne rendre du calcaire au sol qui en est privé. Le calcaire est la condition première de la bonne qualité des poires, et c'est pour cela que les fruits de Tournay possèdent cette supériorité qu'on leur connaît. Nous recommandons beaucoup cette considération aux amateurs curieux.

Enfin, pour obtenir la meilleure qualité des poires, il faut éviter de pousser, par l'engrais, les fruits à de grosses dimensions. La poire la plus délicieuse est la moyenne; la grosseur démesurée est toujours aux dépens de la qualité du fruit. C'est là une vérité qu'on ne saurait assez proclamer.

## § 2.

### FORMATION D'UN JARDIN.

La formation d'un jardin ou d'un verger exige la connaissance :

- 1° Du choix des espèces;
- 2° De l'appropriation de celles-ci au sol et au climat;
- 3° Du sujet sur lequel ces espèces doivent être entées;
- 4° De la position solaire qu'elles doivent occuper;
- 5° De la forme qui leur convient. M. Simon Louis, de Metz,

recommande avec raison d'éviter de cultiver en pyramide les variétés à mauvais port.

Le point de départ est donc le choix des espèces. M. P. de Morthillet, dans son intéressant travail intitulé : *40 poires pour les dix mois de juillet à mai*, a donné l'indication de 40 variétés qui, suivant lui, sont les plus recommandables pour la formation d'un jardin, en les divisant en quatre séries de dix variétés. Nous avons vu avec regret l'absence complète des gains couronnés par la Société Royale d'Horticulture de Tournay, dont plusieurs constituent, avec la *Joséphine de Malines*, les fruits les plus exquis gagnés dans ce siècle; en outre, nous avons remarqué avec surprise que la poire la plus parfaite, le *Délice d'Hardenpont*, n'y figure pas; que la *Joséphine de Malines* n'y figure que dans la troisième série; la *Fondante des bois* et le *Beurré Napoléon* dans la quatrième, avec le *Martinsec* et le *Catillac*. De son côté, dans son magnifique *Dictionnaire de pomologie*, M. André Leroy décrit et figure 915 variétés de poires, parmi lesquelles 451 sont signalées comme de première qualité! Notre vieille expérience nous porte à envisager les choses autrement. Nous l'avons déjà dit, il serait difficile de faire une liste de 20 poires réellement parfaites. Suivant nous, ce que l'amateur qui forme un jardin doit avant tout rechercher, c'est la qualité supérieure des fruits et non la quantité. Mieux vaut un jardin avec dix variétés de premier choix répétées, qu'un jardin comprenant trente ou quarante variétés, dont la moitié serait médiocre. Exposons donc d'abord les types les plus parfaits pour la formation d'un jardin.

Parmi les anciens fruits, le *Beurré gris*, le *Doyenné*, le *Colmar*, le *Bezy de Chaumontel* et le *Bon-chrétien*, sont à conserver soigneusement et de toute première qualité. On objectera que le *Bon-chrétien* est une poire cassante; cela est vrai, mais quelle eau abondante et quel suc exquis! En avril et mai, quand les chaleurs arrivent, on laisse tous les fruits pour le *Bon-chrétien*. Cultivez-le donc, cultivez-le encore, mais faites bien attention qu'il soit greffé sur coignassier, car sur franc, il reste

vert et ne fournit qu'une poire à cuire; ensuite, plantez-le à la muraille en plein midi, et vous obtiendrez le *Bon-chrétien doré*, fruit exquis pour l'époque de pâques. Le *Beurré gris* est aussi beaucoup meilleur sur coignassier, et nous avons observé que lorsqu'il s'affranchit en poussant racines au-dessus de la greffe, il perd toutes ses qualités et devient une poire médiocre. Les racines adventives, qui poussent au-dessus du collet et affranchissent les arbres greffés sur coignassier, fournissent une sève mal élaborée, âcre, qui dénature le fruit et lui ôte ses qualités. Ces racines adventives du collet doivent être enlevées avec le plus grand soin, et nous sommes surpris que quelques auteurs aient recommandé de laisser affranchir les poiriers greffés sur coignassier, ce qui amène la détérioration des qualités du fruit. Si vous voulez un arbre vigoureux, prenez celui greffé sur franc, et là encore supprimez les racines adventives au-dessus du collet. La bonne sève pour les fruits, est celle qui vient des racines pivotantes ou profondes.

Quant au *Colmar*, c'est un fruit exquis, qui réunit toutes les qualités, mais singulièrement capricieux au point de vue de la production. Nous avons souvent vu des *Colmars* de trente et quarante ans de plantation qui ne s'étaient jamais mis à fruit. C'est ce qui l'a fait remplacer par les variétés nouvelles, et surtout par le *Passe-colmar*, qui est la poire par excellence pour ses qualités jointes à sa fertilité, et sa bonne volonté partout et sur toute espèce de sujet. Enfin, le *Bezy de Chaumontel*, bien que demi-cassant, est un fruit délicieux, mais à la condition d'être mangé avant la Noël, car après cette époque sa chair prend des points noirs amers et désagréables. Il faut donc avoir soin de le mettre, en novembre, dans un appartement bien chauffé, pour hâter sa maturité. Nous pouvons encore citer la *Bergamote crassane*, qu'il faut nécessairement planter, non au levant comme on le dit, mais au couchant, afin que la chaleur du jour ait essuyé avant la nuit l'humidité qui s'attache à sa peau rugueuse et la fait crevasser.

Nous venons d'indiquer les meilleurs fruits anciens; parlons

maintenant des poires modernes, à partir d'Hardenpont, dont le nom fait époque dans la pomologie. Ici, nous allons rencontrer des variétés qui surpassent les anciennes par leur fertilité et leur saveur, mais il importe de bien choisir, car à côté de ces fruits exquis, il s'en trouve de bien médiocres. Ouvrez les catalogues des pépiniéristes, vous y trouverez des centaines de poires qualifiées de première qualité, de toute première qualité, qualifications qui induisent l'amateur en erreur. Commençons d'abord par redresser cet abus en indiquant les types de perfection, c'est-à-dire les poires que tout amateur doit cultiver dans son jardin, s'il n'a place que pour dix à douze poiriers.

#### TYPES DE PERFECTION.

1. *Beurré d'Hardenpont*. — Déc. (Sur franc).
2. *Délice d'Hardenpont*. — Nov. (Sur coignassier au mur).
3. *Passe-colmar*. — Déc. janv.
4. *Beurré rance*. — Fév. mars. (Sur pied désévé).
5. *Beurré Liart* ou *Napoléon*. — Nov.
6. *Joséphine de Malines*. — Fév. mars.
7. *Beurré Dumont*. — Nov.
8. *Beurré Durondeau*. — Oct. nov.
9. *Beurré de Ghelin*. — Nov. déc.
10. *Beurré Dubuisson*. — Déc. janv.
11. *Beurré Six*. — Déc.
12. *Beurré Dilly*. — Oct.

Les variétés que nous venons d'indiquer sont des poires hors ligne, sans aucun défaut, fondantes, beurrées, juteuses, sucrées, parfumées, et sans gravier central, en un mot des types de perfection. Ce sont des fruits dont la dégustation peut se qualifier en un mot : *boire et manger tout à la fois*, c'est-à-dire les fruits les plus parfaits. Notez cependant qu'il faut tenir compte de leur caprice; que, pour être un type de perfection, le *Beurré d'Hardenpont*, cette reine des poires, doit être greffée sur franc, car sur coignassier elle perd toutes ses qualités; que le *Délice*



*d'Hardenpont* doit au contraire être greffé sur coignassier et mis en muraille; que ces deux poires exigent beaucoup de chaleur et viennent mal dans les endroits non abrités des villages; que le *Beurré rance* exige un pied sans vigueur. Notons encore que dans les douze types de perfection que nous venons de signaler, les six derniers appartiennent à la Société Royale d'Horticulture de Tournay, et parmi elles le *Beurré Dumont*, qui est à nos yeux la plus parfaite des poires. Ajoutons enfin que tout jardin qui ne possède pas ces douze variétés, est un jardin arriéré et nullement au niveau de la science pomologique.

En indiquant les fruits qui précèdent, nous n'avons pas voulu procéder par exclusion, mais par démonstration. Il est d'autres variétés d'un très-grand mérite que nous devons signaler à l'attention des amateurs, en exposant les motifs qui ne nous ont pas permis de les présenter comme des types de perfection. La *Fondante des bois* est une des poires les plus précieuses, mais elle n'aime pas la serpette et doit former un arbre au vent, tandis que les variétés que nous venons d'indiquer souffrent la serpette et par là peuvent entrer dans tous les jardins. Le *Délice Everard* est l'un des fruits les plus exquis, les plus fondants, les plus agréablement parfumés, mais il renferme quelques graviers autour de la columelle. La *Bergamote Esperen* est un fruit très-précieux par sa durée et son goût excellent, mais elle n'est pas complètement beurrée. Il en est de même de la *Castelline*. Nous n'avons voulu d'ailleurs que fournir certains types de perfection, tout en reconnaissant qu'à côté d'eux il existe encore des poires de premier ordre et qui, malgré quelques légères défauts, sont réellement de premier mérite, et dont plusieurs peuvent même rivaliser avec celles qui précèdent. La liste des poires Belges qui suit renferme toutes poires de cette catégorie et dignes d'être cultivées par les connaisseurs. Pour la facilité des planteurs, nous les disposons d'après l'ordre de la maturité. Les noms précédés d'un astérisque ont été couronnés par la Société d'Horticulture de Tournay, ou proviennent de ses environs.

- \* *Calebasse à la Reine*. — Sept.
- Seigneur Esperen*. — Sept. oct.
- Fondante des bois*. — Sept. oct.
- \* *Triomphe Dumont*. — Sept. oct.
- \* *Jargonelle d'automne*. — Oct.
- \* *Beurré Capiaumont*. — Oct.
- \* *Gris de Chin*. — Oct.
- \* *Délice Everard*. — Oct.
- \* *Délice de Froyennes*. — Oct.
- \* *Délice de Germiny*. — Oct.
- \* *Beurré Pringalle*. — Oct. nov.
- \* *Beurré Saint-Aubert*. — Oct. nov.
- \* *Beurré Saint-François*. — Oct. nov.
- \* *Beurré Dehove*. — Oct. nov.
- \* *Beurré Degallait*. — Oct. nov.
- \* *Bergamote pomme*. — Oct. nov.
- \* *Crassane Du Mortier*. — Oct. nov.
- \* *Beurré des Augustins*. — Nov. déc.
- Marie-Louise*. — Nov. déc.
- \* *Délice de Naghin*. — Nov. déc.
- \* *Bergamote de Tournay*. — Nov. déc.
- Beurré Diel*. — Nov. déc.
- \* *Beurré Gilles*. — Nov. déc.
- \* *Beurré Biseau*. — Nov. déc.
- Nec plus ultra, Meuris*. — Déc.
- \* *Colmar Daras*. — Déc.
- \* *Bezy musqué*. — Déc.
- \* *Bezy Macaron*. — Déc.
- \* *Beurré Du Bus*. — Déc. janv.
- Orpheline*. — Déc. janv.
- Nouvelle Fulvie*. — Déc. janv.
- \* *Castelline*. — Déc. janv.
- \* *Tournay d'hiver*. — Janv. fév.
- Beurré blanc d'hiver*. — Janv. fév.
- \* *Colmar Du Mortier*. — Fév.

- \**Episcopale*. — Fév. mars.  
*Bergamote Esperen*. — Mars.  
*Bergamote de Pentecôte*. — Mars.  
*Fortunée*. — Mars.  
 \**Beurré de Naghin*. — Mars, avril.  
 \**Délice d'avril*. — Avril, mai.

On nous demandera pourquoi tant de poires de Tournay et si peu du reste du pays. Notre réponse est facile : c'est que la théorie Van Mons, mise en pratique par la plupart de nos semeurs, n'amène, comme dernier résultat, que des fruits sans sucre et souvent sans arôme, des fruits beurrés mais sans saveur, des poires au panier et non à la pièce. La France qui sème ses anciennes poires, produit généralement des fruits sans suc; la méthode Van Mons, des fruits sans sucre. Ainsi que nous l'avons dit, ce qui fait le fruit, c'est la saveur, qui consiste dans le jus, le sucre et l'arôme. La liste que nous venons de donner ne renferme que des poires qui possèdent ces qualités; c'est un choix résultant de notre vieille expérience de plus d'un demi-siècle. Nous n'avons certes pas la prétention d'indiquer tous les fruits de mérite, il en est sans doute qui sont ici omis; mais nous avons cru ne pas devoir induire les amateurs en erreur, et pour cela, nous avons choisi les espèces éprouvées, les plus favorables à la plantation d'un jardin, c'est-à-dire aux pyramides et aux espaliers. Quant à ce qui concerne les arbres au vent, qui pourraient trouver place dans un jardin, nous ne pourrions que nous en rapporter à ce qui va être dit au sujet de la formation d'un verger. On trouvera donc là les renseignements nécessaires.

## § 3.

## FORMATION D'UN VERGER.

La formation d'un verger doit être entièrement différente si on le fait en ville ou à la campagne; il en est de même si on fait un verger de jouissance ou un verger de profit.

Beaucoup de poires ont besoin ou d'abri ou de chaleur, qui rapportent admirablement dans les villes, et se gercent ou se maculent cultivées en plein vent à la campagne. C'est ce qui arrive à la *Mansuète*, au *Beurré d'Hardenpont*, etc.

D'autre part, dans un verger de jouissance, il importe d'échelonner les fruits pour en avoir en toute saison, sans tenir compte de la plus grande fertilité des espèces; tandis que dans le verger de profit, la fertilité est une condition première. On ne peut donc pas tracer de règle absolue pour la formation d'un verger; il faut voir premièrement les conditions du sol et des abris, secondement le but que l'on se propose.

Commençons par les arbres au vent (en flamand en haut-vent) à planter dans un jardin; ils nous serviront de base pour la plantation d'un verger. La première poire pour plein vent, soit au point de vue de ses qualités, soit à celui de son produit est la *Fondante des bois*, excellente au couteau, exquise en compote, délicieuse en poires tapées. L'arbre que nous avons reçu de son parrain, M. Châtillon d'Alost, nous donne chaque année 1500 à 2000 belles et grosses poires; c'est-à-dire, qu'un curé de village, avec ce seul arbre, pourrait manger du fruit tout le long de l'année. Nous dirons donc à tout curé, à tout instituteur de village : Si dans votre jardin, vous n'avez place que pour un seul arbre au vent, plantez-y la *Fondante des bois*. Si vous avez place pour six arbres, plantez :

La *Fondante des bois*.

Le *Beurré Dilly*.

La *Castelline*.

Le *Seigneur d'Esperen*.

Le *Passe-colmar*.

Le *Beurré Liart* ou *Napoléon*.

Voilà six espèces très-productives et de toute première qualité, qui doivent faire la base de tous les vergers, à la ville ou à la campagne. Si vous voulez y ajouter une poire de septembre, plantez, avant tout, la *Calebasse à la Reine*, poire hors ligne qui est à la fois boire et manger, comme à Naples le *Melon d'eau* avec lequel au besoin on se fait aussi la barbe. Le *Beurré Liart* ou *Napoléon* pourrait servir au même usage.

Dans les villes, mettez au vent le *Beurré d'Hardenpont* et vous aurez la reine des poires. Ajoutez-y le *Beurré rance* qui exige d'être abrité, son fruit se détachant facilement par les vents d'équinoxe. Ajoutez-y encore le *Bezy de Chaumontel* qui se gerce souvent au village. Le *Délice d'Hardenpont* produit beaucoup en plein vent dans les villes, mais il est caduc comme le *Beurré rance* et le *Colmar*. Pour planter ces fruits en plein vent, il faut se munir d'un vaste filet qu'on tend au-dessous de l'arbre à l'équinoxe, afin de recevoir les poires intactes. Par ce moyen, vous obtiendrez un produit précieux.

Nos jardiniers établissent en matière de verger une distinction très juste, les *poirés au panier* et les *poires à la pièce*, c'est-à-dire celles qui se vendent par panier à raison de leur petitesse, et les belles poires qui se vendent à la pièce. Les poires d'été se cueillant de bonne heure, sont nécessairement petites et par conséquent poires au panier; elles n'entrent pas au fruitier et vont directement au marché. Mais pour les espèces qui entrent au fruitier, il faut soigneusement bannir de vos cultures toutes les poires au panier. Il n'existe à cette règle qu'une seule exception, la *Poire Sicile* (*seacle* se prononce *sicile*), ce délicieux fruit d'Amérique, qui doit prendre une première place dans tout verger de jouissance. Cette petite poire est tellement bonne, qu'à table vous aurez soin de la faire servir la dernière, car après elle, on ne peut plus rien manger. Nous l'avons reçue, il y a une quarantaine d'années, de M. Seacle lui-même. Pour celle-là il

faut faire exception, mais pour toutes les autres poires au panier devant aller au fruitier, il faut être impitoyable, soit dans vos vergers, soit dans vos cultures, en n'admettant ce genre de fruits que pour les poires d'été qui vont directement au marché, et que, par conséquent, vous vous bornerez à planter dans les vergers de profit.

Pour le verger de jouissance, ayez soin de planter encore :

Le *Beurré Durondeau*.

Le *Beurré Dumont*.

La *Joséphine de Malines*.

Le *Colmar Du Mortier*.

Le *Beurré Six*.

Le *Délice Everard*.

Le *Passe-colmar*.

L'*Orpheline*.

Le *Colmar Daras*.

La *Bergamote de Pentecôte*.

Le *Gris de Chin*.

Le *Beurré Pringale*.

Le *Beurré Saint-François*.

La *Bergamote pomme*.

Le *Beurré Saint-Aubert*.

Le *Beurré Du Bus*.

Tous ces fruits étant des fruits de maîtres, le propriétaire d'une campagne sera amplement dédommagé de ses soins et de ses peines, s'il les introduit dans ses cultures. L'essentiel est d'en bannir soigneusement les fruits sans sucre et sans saveur, ainsi que les fruits sans eau qui sont trop souvent répandus. La qualité des fruits détermine la qualité des jouissances de l'amateur.

Parlons maintenant d'un verger de profit, c'est-à-dire créé au point de vue de la vente. Ici encore il faut distinguer si ce verger a pour but une vente quotidienne au marché d'une ville, comme l'est le verger d'un maraîcher, ou bien s'il est destiné à être vendu en une seule fois, comme le sont les vergers éloignés des villes et souvent destinés à l'exportation.

Le verger d'un maraîcher devant fournir des produits continus depuis le mois de juillet, comprendra avant tout les espèces les plus fertiles parmi les bonnes poires, et sa plantation devra être aménagée de façon à ce que leur maturité se succède, afin que le maraîcher ne soit jamais pris au dépourvu. Il faut encore que le maraîcher choisisse les poires de belle nuance, dorées ou pourprées, dont la couleur est plus attrayante. Dans ces conditions, nous indiquerons les variétés suivantes parmi lesquelles le choix doit être fait.

- Juil. *Beurré Giffard.*  
 " *Beau présent* ou *Epargne.*  
 Août. *Marquise d'Hem.*  
 " *Médaille d'été*, très-grande fertilité.  
 " *Bon-chrétien William.*  
 Sept. *Petite Charlotte*, fertilité extraordinaire.  
 " *Calebasse à la Reine*, extra.  
 " *Passe-colmar d'été*, fertilité très-grande.  
 " *Beurré d'Amanlis.*  
 " *Louise bonne d'Avranche.*  
 " *Beurré de Mérode.*  
 Oct. *Fondante des bois*, très-grande fertilité.  
 " *Beurré Dilly*, très-grande fertilité.  
 " *Beurré Capiaumont*, très-fertile.  
 " *Délice Everard*, très-fertile.  
 " *Doyenné.*  
 " *Seigneur Esperen*, grande fertilité.  
 " *Rondelet.*  
 " *Soldat laboureur.*  
 " *Beurré Degallait.*  
 " *Calebasse.*  
 Nov. *Beurré Durondeau*, très-fertile.  
 " *Beurré Liart* ou *Napoléon*, très-fertile.  
 " *Ste-Dorothée*, très-fertile.  
 " *Beurré de Ghelin.*  
 Nov. déc. *Beurré Diel.*

- Nov. déc. *Bergamote de Tournay.*  
 " *Marie-Louise.*  
 " *Passe-colmar.*  
 " *Castelline*, très-grande fertilité.  
 " *Beurré Six.*  
 " *Colmar Daras.*  
 " *Orpheline.*

Tous ces fruits sont fertiles et excellents, de manière à rappeler l'acheteur, ce qui est un point essentiel pour le maraîcher. Tous viennent admirablement en plein vent et donnent d'excellents produits.

Reste maintenant le verger de village, dont le propriétaire vend le produit en une seule fois. Ici, comme la vente se fait en octobre, on ne doit planter que des arbres dont le fruit mûrit à partir de cette époque, et surtout les fruits de garde, qui rapportent le plus de bénéfice. Si le verger est destiné à l'exportation, gardez-vous d'y planter les variétés à peau fine comme le *Délice d'Hardenpont*, la *Ste-Dorothée*, la *Marie-Louise*, le *Beurré Six*, dont le fruit serait maculé par le transport et perdrait toute sa valeur. Dans ce cas, ce sont les variétés à peau ferme qu'il faut préférer. Plantez aussi les poires mûrissant en janvier, février et mars, qui peuvent mieux résister au transport, et ajoutez-y surtout la *Poire David*, variété d'une extrême fertilité, très-précieuse pour le carême, qui fait d'excellentes compotes à une époque où l'on en manque; elle est alors un très-bel ornement de table, et peut même, après pâques, servir au besoin comme poire au couteau. Cette variété est tellement fertile que chaque année il faut en étançonner les branches. Nous recommandons donc pour les vergers de village les espèces suivantes :

- Fondante des bois.*  
*Beurré Dilly.*  
*Rondelet.*  
*Soldat laboureur.*  
*Calebasse.*  
*Beurré Dehove.*

*Beurré Liart* ou *Napoléon*.

*Beurré Durondeau*.

*Beurré Diel*.

*Bergamote de Tournay*.

*Passe-colmar*.

*Bezy de Chaumontel*.

*Colmar Daras*.

*Castelline*.

*Colmar Du Mortier*.

*Joséphine de Malines*.

*Bergamote Esperen*.

*Bergamote de Pentecôte*.

*Poire David*.

Les poires que nous venons d'énumérer ont la peau ferme et peuvent supporter le voyage et l'exportation. Elles sont donc utiles à signaler pour la formation des vergers situés loin des villes. Il est toujours sous-entendu que celui qui plante un verger doit avant tout connaître les conditions de sol dont nous avons parlé. Quant au pied-sujet, il n'y a point de recherches à faire, car tout arbre de verger doit être greffé sur franc et élevé en plein vent.

#### § 4.

##### POIRES DE PARADE.

Il nous reste à parler d'une espèce de fruits qu'on dédaigne beaucoup trop, et de poires qui, au point de vue de la rémunération, sont les premières, nous voulons parler des poires de parade. Le modeste jardinier ne cultive pas les fruits pour sa consommation, mais pour en faire son profit; or, il n'en est pas qui produisent un profit comparable aux poires de parade, que l'on vend parfois jusqu'à vingt-cinq francs pièce. Cette culture n'est donc pas méprisable, elle est au contraire la plus lucrative pour le jardinier.

La poire de parade étant uniquement destinée à l'ornement des

festins, ne doit pas être une poire au couteau, mais à cuire. Comme elle doit orner la table pendant toute la saison des diners, elle doit se conserver tout l'hiver et ne mûrir qu'après Pâques. Il est donc nécessaire que ce soit un fruit sec et sans saveur, bon à cuire à la maturité, mais non à manger cru. Comme son mérite est dans sa grosseur, plus elle sera monstrueuse, plus elle aura de valeur. Le pied doit donc être bien fumé l'été, avec des engrais non mordants, afin de pousser le fruit à la plus forte dimension et d'en obtenir le prix le plus rémunérateur. La culture de la poire de parade est, ou le voit, l'inverse de celle des autres fruits.

L'automne fournit quelques poires très-grosses qui peuvent servir à l'ornement des tables à cette époque, comme la *Calebasse Carafon*, le *Général Tolleben*, le *Beurré Clairgeau*, le *Colmar d'Aremberg*, la *Poire Curé*, le *Triomphe de Jodoigne*, le *Beurré Tuerlinck*, mais ces fruits, remarquables par leur grosseur, la plupart de qualité assez médiocre, ne sont point durables et ne vont pas au-delà de la Noël. Les poires de parade de grand prix ne mûrissent au contraire qu'en avril et mai et sont fruits à cuire. Nous citerons les suivantes :

*Gros-trouvé*.

*Bon-Chrétien d'Auch* ou *Poire d'Amour*.

*Belle Angevine*.

*Gros Catillac*.

*Léon Leclerc*.

*Bellissime d'hiver*.

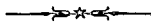
*Dagobert* ou *Passe-Mansuète*.

*Princesse d'Orange*.

Aucune culture n'est aussi lucrative que celle de ces poires, si elle est dirigée en vue de produire des fruits monstrueux. Il ne faut donc pas entourer cette culture de mépris, car en fin de compte, le jardinier travaille pour élever sa famille, et ce qui lui rapporte le plus de profit est bien digne de son attention.

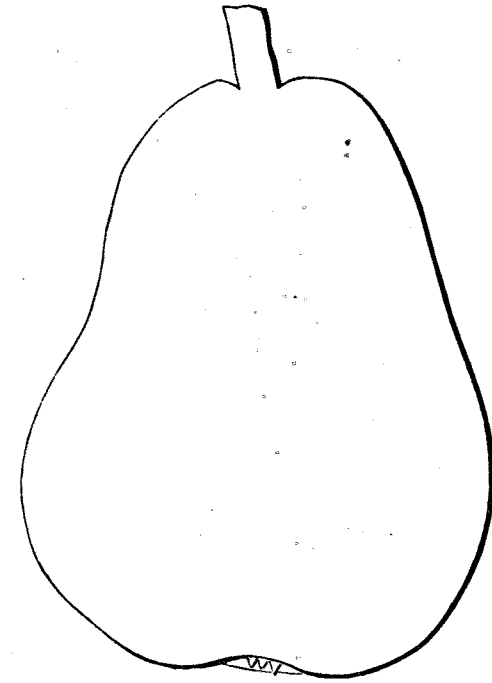
Ces fruits sont d'ailleurs un précieux et magnifique adjuvant pour les expositions pomologiques, où l'on juge les poires avec les

yeux et non avec le goût. Il est certain qu'un exposant dont la collection comprendrait les poires de parades dont nous avons donné la liste, aurait la plus grande chance d'obtenir le prix. L'amateur qui suit les concours pomologiques fera donc bien de ne pas les dédaigner.



## POMONE TOURNAISIENNE

RANGÉE PAR ORDRE DE MATURITÉ.



1. — Médaille d'été.

*Obtenu en 1819 par STANISLAS BARBIEUX, Jardinier à Tournay.*

**ARBRE.** — Très vigoureux et formant une vaste tête, comme un pommier, très-fertile. Scions vigoureux et allongés, les latéraux obliques. Bourgeons ovales, pointus, écartés du scion. Bouton à fruit ovale, allongé, aigu.

**FEUILLES.** — Ovale-lancéolées, acuminées, planes, fortement dentées, longuement pétiolées. Stipules filiformes.

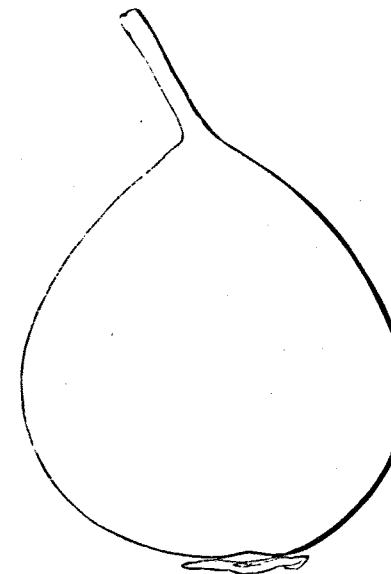
**FLEUR.** — En bouquets moyens et serrés. Pédoncules moyens. Pétales ovales, étalés. Calice ouvert, petit.

**FRUIT.** — Gros ovoïde-pyramidal ou

un peu allongé, souvent mammeux à sa base. Pédoncule court, gros, légèrement ombiliqué, calice affleurant ou un peu saillant, à sépales redressés. Peau jaune-citron, lisse, parfois un peu teintée rouge du côté du soleil. Chair demicassante, très-juteuse, sucrée et très-parfumée, très-agréable.

**MATURITÉ.** — Août.

**CULTURE.** — Pour plein vent. Cet arbre, après 6 à 8 ans de greffe, produit énormément et chaque année. Il est précieux pour les maraichers.



## 2. — Passe-Colmar d'été.

*Obtenu par M. GABRIEL EVERARD, Jardinier à Tournay.  
Couronné le 12 Septembre 1855.*

**SYNONYMIE.** — Serait-ce le Passe-Colmar d'été du Catalogue de De Bavay?

**ARBRE.** — De moyenne vigueur, formant tête de pommier, très-fructifère. Scions assez courts, très-robustes, duveteux dans la jeunesse, à peau olive. Bourgeons petits, dressés, obtus, sans console. Boutons à fruit assez gros.

**FEUILLES.** — Grandes, recourbées, très-épaisses, coriaces, crénelées, concaves en gouttière, poilues en dessous, dans leur jeunesse. Pétiole moyen, dressé. Stipules filiformes, caduques.

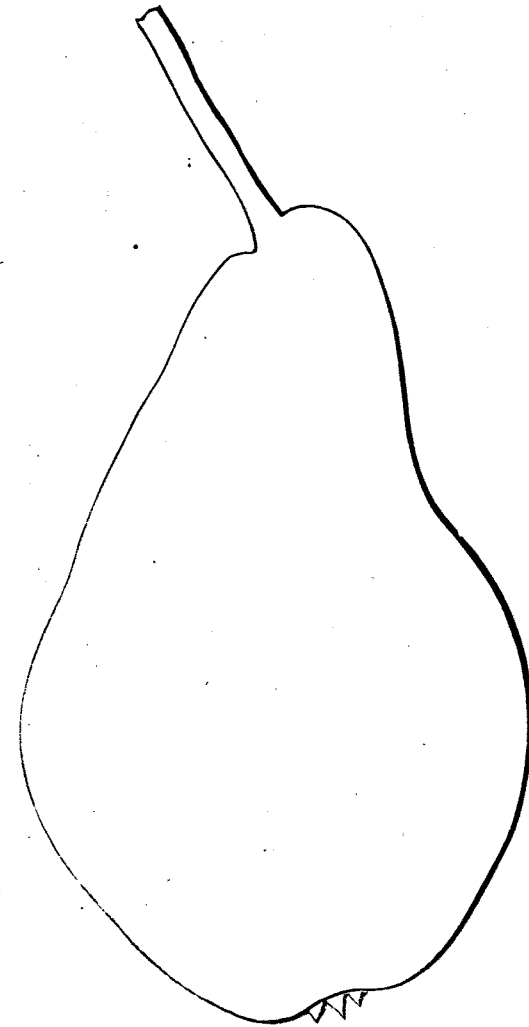
**FLEURS.** — Moyennes, en gros bouquets, assez courtement pédonculées.

**FRUIT.** — Par bouquets de 6 à 10 poires, petit, turbiné. Pédoncule court, terminal. Calice étalé, appliqué en roue sur le fruit. Peau vert olivâtre. Chair fine, fondante, beurrée, très-juteuse, excellente, sucrée et légèrement aromatisée. Pelée, elle se fond dans les doigts.

**MATURITE.** — Septembre.

**CULTURE.** — Pyramide ou plein vent. Véritable poire d'amateur; petite, mais exquisite. Enlever les trois quarts des fruits noués.





### 3. — Calebasse à la Reine.

*Obtenue vers 1770 par DONAT LECLERCQ, Jardinier à Tournay.*

**SYNONYMIE.** — Poire à la reine.

**ARBRE.** — Vigoureux, pyramidal, filant très-bien sa flèche, à branches pliant sous le fruit. Scions étalés à sommet dressé. Bourgeons gros, allongés, écartés du scion. Bouton à fruit allongé, pointu.

**FEUILLES.** — Ovale-allongées, creusées en gouttière, denticulées, longuement pétiolées. Stipules filiformes.

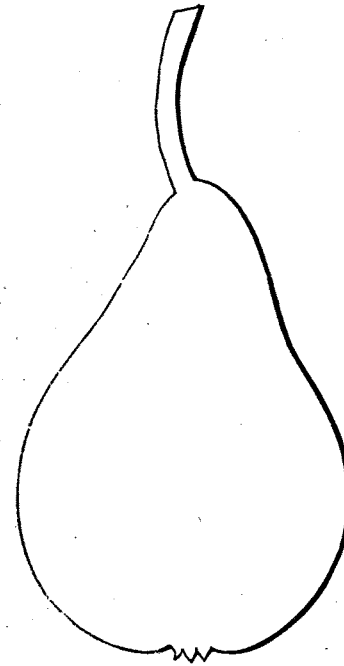
**FLEURS.** — Moyennes, formant des

bouquets lâches. Pétales ovales.

**FRUIT.** — Allongé, pyriforme, lisse, de forme élégante. Pédoncule allongé, oblique. Calice à fleur du fruit, à divisions courtes, étalées. Peau gris jaunâtre. Chair fine, un peu cassante, très-juteuse, vineuse, sucrée, délicate, excellente.

**MATURITÉ.** — Septembre.

**CULTURE.** — Plein vent et pyramide, d'une très-grande fertilité tous les 2 ans



#### 4. — Rousseline de Tournay.

*Obtenu par M. B.-C. DU MORTIER. Couronné par la Société  
le 12 Septembre 1857.*

**ARBRE.** — Vigoureux, pyramidal, à rameaux allongés et effilés. Scions allongés, droits, tomenteux dans leur jeunesse. Bougeons sans console, petits, ovales, pointus. Boutons à fruit moyens, ovales, aigus.

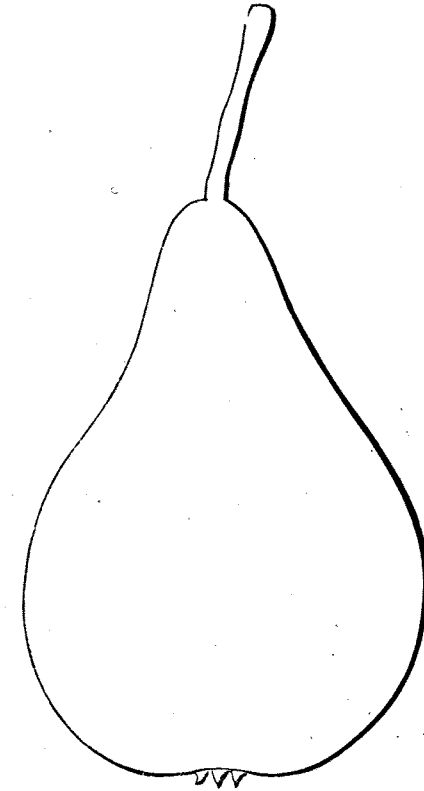
**FEUILLES.** — Ovales, allongées, souvent creusées en gouttière, dentées, à pétiole variable. Stipules linéaires, dressées.

**FLEUR.** — Assez petite, en bouquets lâches. Pétales ovales.

**FRUIT.** — Pyramidal allongé, pédoncule allongé. Peau jaunâtre, colorée de rouge du côté du soleil. Chair très-juteuse, fondante, parfum du roussellet, à qui elle est supérieure.

**MATURITÉ.** — Septembre.

**CULTURE.** — Pour plein vent. L'arbre tient de la nature du roussellet.



5. — Petite Charlotte.

*Obtenu au commencement de ce siècle par ANDRÉ DE WARCHIN,  
Jardinier du collège de la ville de Tournay.*

**SYNONYMIE.** — Poire au vin.

**ARBRE.** — Très-élevé, élancé, pyramidal, à rameaux dressés, cime très-élevée. Scions très-vigoureux, allongés. Bourgeons petits, appliqués au scion. Boutons à fruit gros, ovales, pointus.

**FEUILLES.** — Largement ovales, pointues, dentées en scie. Stipules filiformes.

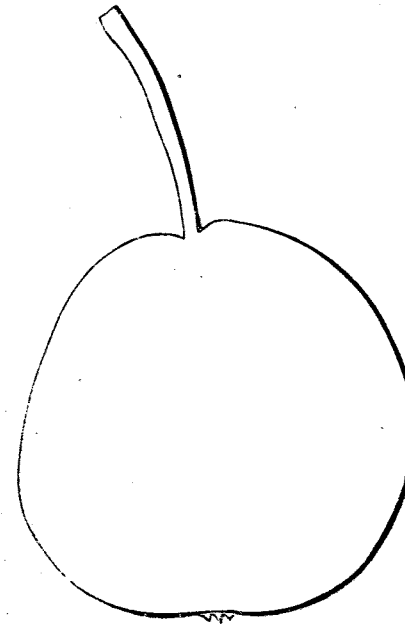
**FLEURS.** — Moyennes, très-hâtives, en bouquet assez lâche. Pétales ovales.

**FRUIT.** — Pyramidal, renflé infé-

rieurement, atténué au sommet, un peu ombiliqué à la base, pourpre du côté du soleil. Pédoncule fin, terminal. Calice légèrement enfoncé. Peau verdâtre, jaunissant ensuite, très-colorée du côté du soleil. Chair dense, cassante, à suc vineux, excellent, eau abondante.

**MATURITÉ.** — Août et Septembre.

**CULTURE.** — Doit être mangée avant d'être jaune. Fertilité remarquable.



### 6. — Poire Saint-Jean.

*Obtenu en 1812 par SAINTJEAN, Jardinier de M. le B<sup>on</sup> De Rasse de la Faillerie.*

**ARBRE.** — Vigoureux, pyramidal, très-fructifère, à rameaux étalés-dressés. Scions tomenteux dans leur jeunesse, très-forts, droits, vert-brun picoté. Bourgeons sans console, coniques, obtus, écartés. Boutons à fruit moyens, ovales-coniques, aigus.

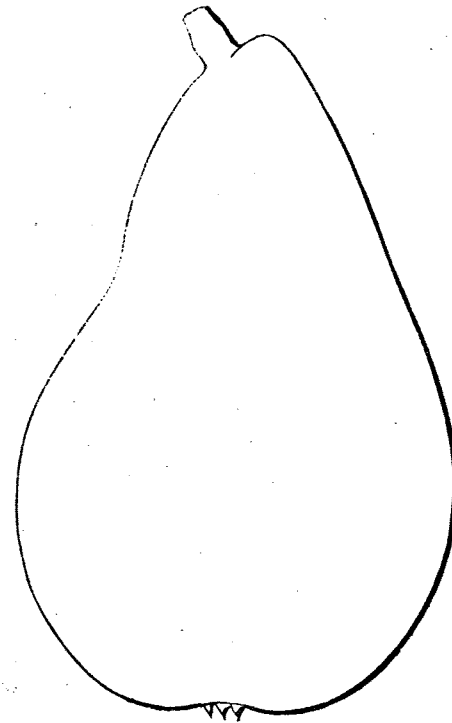
**FEUILLES.** — Tometeuses surtout dans la jeunesse, ovales-aiguës, en gouttière, à peine denticulées, assez longuement pétiolées. Stipules filiformes dressées.

**FLEUR.** — Grande, par gros bouquets, à pétales ovales.

**FRUIT.** — Moyen, ovoïde, lisse. Pédoncule assez allongé, terminal, entouré souvent d'un bourrelet. Calice ouvert, à sépales dressés. Peau verte, fine. Chair tendre, succulente, sucrée, très-juteuse, goût voisin de la Mouille-bouche, très-bon.

**MATURITÉ.** — Septembre.

**CULTURE.** — Pour plein vent. Arbre très-fertile pour les vergers.



7. — Gris de Chin.

*Obtenu en 1852 par M. NORBERT BOUZIN, doyen de Chin. Couronné par la Société le 15 Septembre 1855.*

**ARBRE.** — De moyenne vigueur et très-fertile. Scions peu allongés, flexueux, roux foncé. Bourgeons sans console, écartés du scion, coniques, aigus. Boutons à fruit assez gros, ovales, pointus.

**FEUILLES.** — Ovale, aplatie, denticulée, à pétiole moyen. Stipules filiformes, recourbées sur le scion.

**FLEURS.** — Moyennes, en bouquets courts. Calice étalé, à pétales ovales.

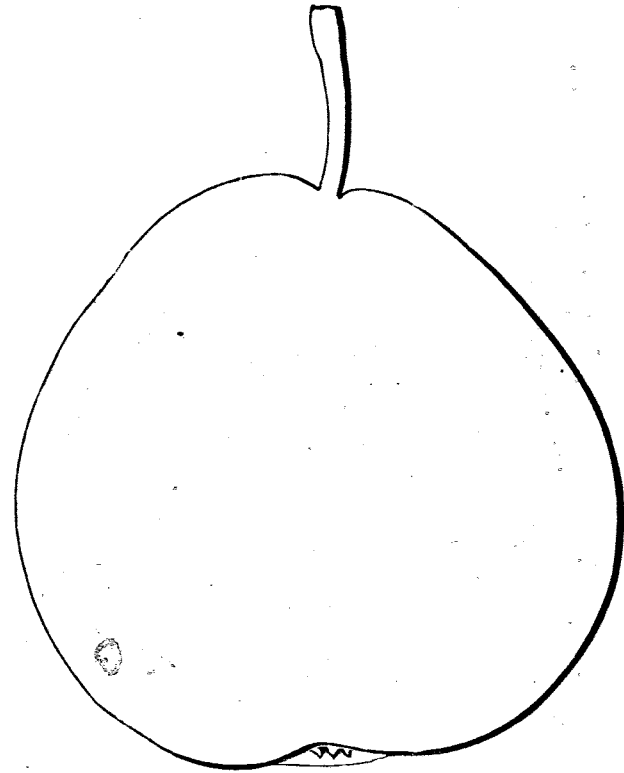
**FRUIT.** — Moyen, pyriforme, obli-

que, roux, souvent coloré du côté du soleil, scabre, à pédoncule très-court, obliquement terminal. Calice affleurant. Peau grise, rude. Chair fine, très-fondante, sucrée, juteuse et vineuse, excellente.

**MATURITÉ.** — Septembre et octobre.

**CULTURE.** — Plein vent et pyramide.

Cet arbre est d'une fertilité remarquable et doit être propagé dans les vergers. Son fruit est supérieur au Beurré gris.



8. — Marquise d'Hem.

*Obtenu vers 1780 au château d'Hem entre Tournay et Lille.*

**SYNONYMIE.** — Poire sans pepins.  
Belle de Bruxelles.

**ARBRE.** — Assez vigoureux, très-fructifère, formé en tête de pommier. Scions de taille moyenne, duveteux dans leur jeunesse. Bourgeons ovales. Bouton à fruit assez gros.

**FEUILLES.** — Ovale, duveteuses, presque entières, à pétiole moyen. Stipules allongées, recourbées vers la branche.

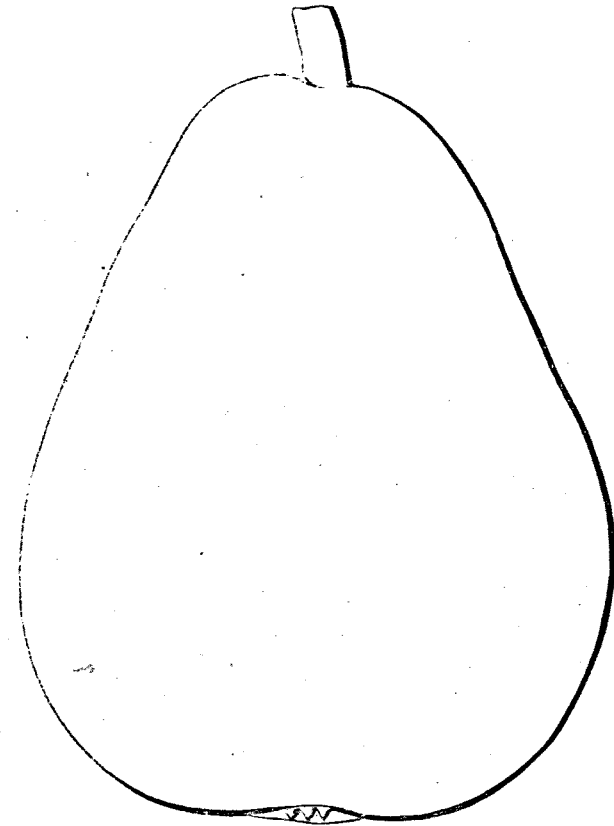
**FLEURS.** — Tardives, assez grandes, en bouquet serré. Pétales larges, ovales.

**FRUIT.** — Gros, forme de Bergamote, turbiné, déprimé, parfois très-gros. Pédoncule allongé, très-légèrement rentrant. Calice à peine rentrant. Peau vert-jaunâtre, lisse. Chair fondante, beurrée, juteuse, sucrée, mais promptement cotonneuse.

**MATURITÉ.** — Septembre et octobre.

**CULTURE.** — Pour plein vent.

**OBSERVATION.** — Nous conservons à ce fruit le nom sous lequel il a d'abord été gagné et qu'il porte encore à Tournay et dans la Flandre française.



9. — Triomphe Dumont.

*Obtenu vers 1857 par M. JOSEPH DUMONT, jardinier du Baron de Joigny à Esquetmes. Couronné par la Société le 14 Septembre 1867.*

**ARBRE.** — Pyramidal, à rameaux ascendants, très-fertile. Scions vigoureux, droits, à feuilles assez rapprochées; écorce vert foncé. Bourgeons coniques, obtus, écartés du scion. Bouton à fruit très-gros, ovale.

**FEUILLES.** — Grandes, ovales, oblongues, acuminées, creusées en gouttière, fortement crénelées, à pétiole moyen. Stipules filiformes, dressées.

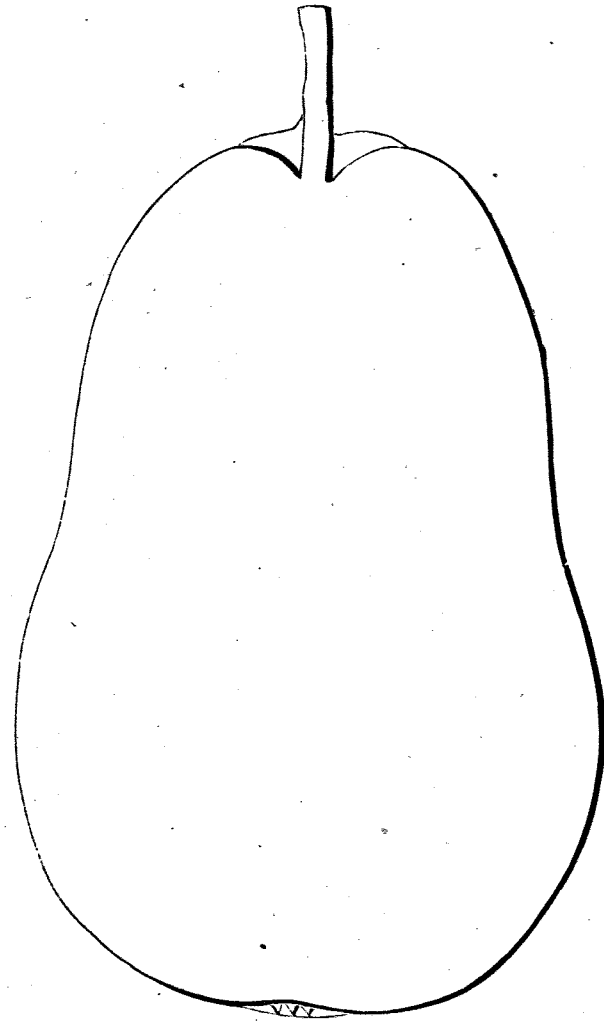
**FLEURS.** — Assez grandes, en bouquets nombreux. Calice étalé. Pétales ovales.

**FRUIT.** — Très-gros, ovale, oblong, tronqué à la base, atténué supérieurement, arrondi au sommet. Pédoncule court, très-robuste, calice affleurant. Peau jaune verdâtre, lisse. Chair beurée, fondante, très juteuse.

**MATURITÉ.** — Fin de septembre et commencement d'octobre.

**CULTURE.** — Pour espalier et pyramide; peut aller en plein vent, mais alors ses fruits sont de moyenne dimension.

10. — Belle de Kain.



Obtenu par M. B.-C. Du Mortier.

**ARBRE.** — De moyenne vigueur, à rameaux étalés, dressés. Scions droits, forts, roux, clairs. Bourgeons gros, ovales, obtus, sans console, écartés du scion. Boutons à fruit gros, ovales, pointus.

**FELLES.** — Ovales, allongées, crenelées, repliées en gouttière, assez longuement pétiolées. Stipules filiformes.

**FLEURS.** — Très-grandes, en beaux bouquets. Pétales larges, ovales.

**FRUIT.** — Gros, pyriforme, tronqué aux deux extrémités, forme du Bon-chrétien, ombiliqué au sommet. Pédon-

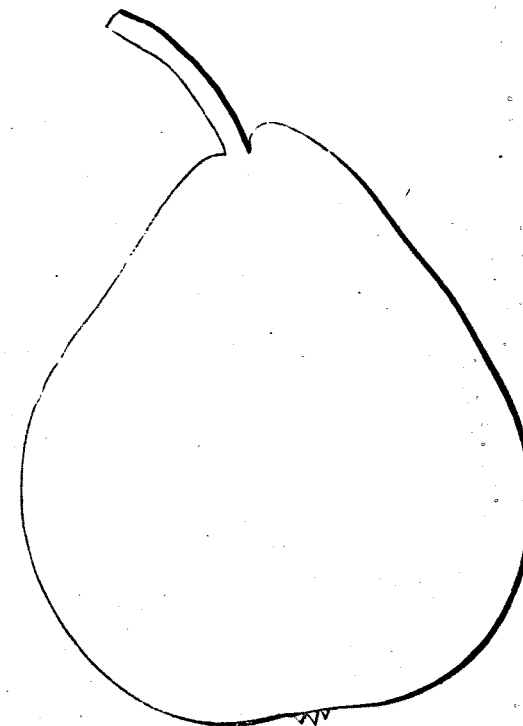
cule moyen, rentrant, fort. Calice affleurant à divisions entr'ouvertes. Peau jaune-citron, brillante, picotée de vert. Chair demi-fondante, succuente, sucrée, juteuse, blétissant facilement.

**MATURITE.** — Octobre.

**CULTURE.** — Pour plein vent ou pyramide.

**Obs.** — Ce fruit n'est que de seconde qualité, mais sa grosseur et sa belle couleur jaune le rendent propre à la vente aux marchés. Il est sujet à blétir en conservant la fraîcheur de sa peau.





11. — Seigneur Dachy.

*Obtenu par JOSEPH DACHY, jardinier à Tournay.*

**ARBRE.** — Très-vigoureux, élancé, pyramidal, à rameaux étalés, dressés, très-fertile. Scions allongés, très-forts à la base, amincis au sommet. Bourgeons gros, courts, coniques, écartés du scion. Boutons à fruit coniques, aigus.

**FEUILLES.** — Grandes, ovales, aiguës, très-épaisses, entières. Stipules filiformes, dressés.

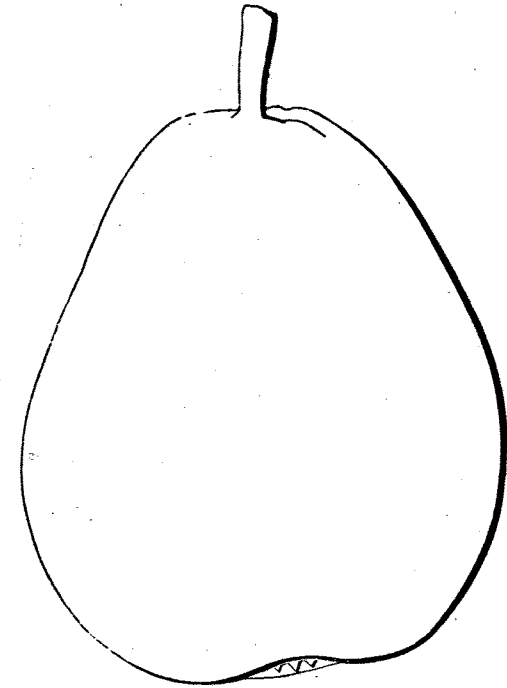
**FLEURS.** — Moyennes, en bouquets lâches, assez longuement pédonculées. Pétales ovales.

**FRUIT.** — Très-beau, gros, turbiné,

en pyramide raccourcie, large et arrondi à la base. Pédoncule mince, assez long, un peu rentrant. Calice affleurant, mince, saillant, à sépales écartés, courts et droits. Peau lisse, jaune d'or, brillante, très-belle. Chaire fine, beurrée, très-juteuse, sucrée et acidulée, excellente.

**MATURITÉ.** — Octobre.

**CULTURE.** — Pour plein vent et pyramide. Espèce très-fertile et très-bonne, précieuse pour les vergers, par sa vigueur et sa fertilité.



12. — Doyenné d'Antoing.

*Obtenu par M. LECLECQ, doyen d'Antoing. Couronné le 15 Octobre 1868.*

**ARBRE.** — De moyenne vigueur, à rameaux étalés, dressés. Scions de taille moyenne. Bouton à fruit ovale.

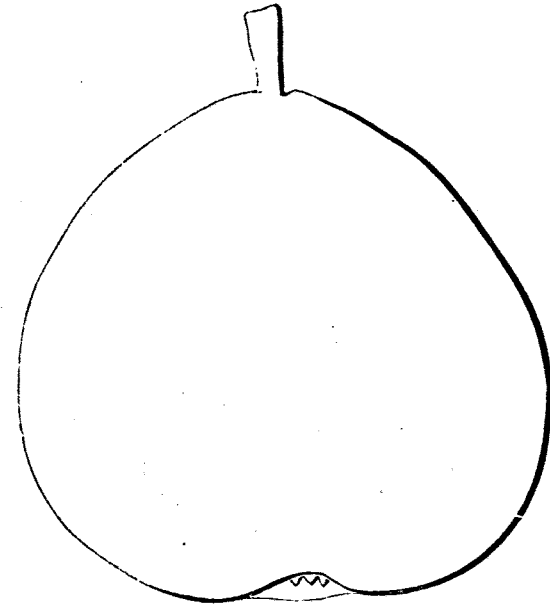
**FEUILLES.** — Ovale, oblongues, dentées sur les bords. Pétiole moyen. Stipules filiformes.

**FLEURS.** — Moyennes, en bouquets assez serrés, brièvement pédonculées. Pétales ovales.

**FRUIT.** Ovale, atténué vers le haut, à sommet tronqué, légèrement rentrant à sa base. Pédoncule court, non ombiliqué, terminal. Calice légèrement rentrant. Peau jaune citron. Chair fine, fondante, juteuse, sucrée.

**MATURITÉ.** — Octobre.

**CULTURE.** — Pour plein vent et pyramide



### 13. — Délices Everard.

*Obtenu par M. GABRIEL EVERARD en 1840. Couronné le 2 octobre 1842.*

**ARBRE.** — De moyenne dimension, à branches allongées, diffuses, sans épines, très-fertile. Scions très-longs, droits, à feuilles écartées. Bourgeons coniques, écartés, pointus. Bouton à fruit ovale, pointu.

**FEUILLES.** — Distantes, ovales, mucronées, longuement pétiolées, dentées en scie. Stipules linéaires, droites, rapprochées du scion.

**FLEURS.** — En bouquet dense, assez grandes, courtement pédonculées. Calice ouvert. Pétales ovales, peu onguiculés.

**FRUIT.** — Moyen, turbiné, arrondi,

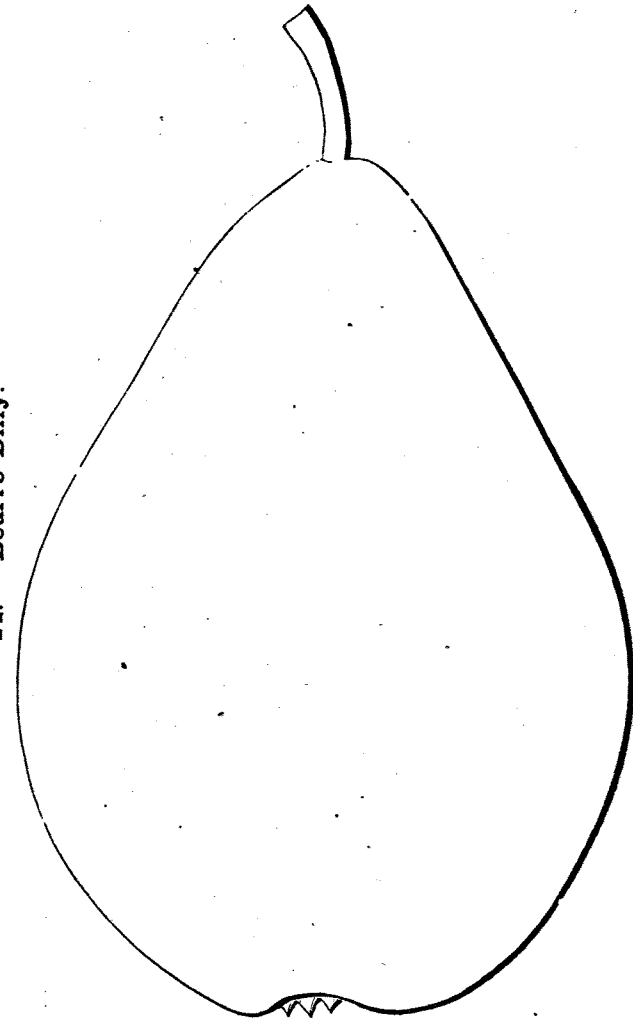
rentrant à la base et ombiliqué. Péduncule court, moyen, délié, terminal. Calice petit, rentré, à divisions caduques. Peau jaune d'or, fine, lisse. Chair fondante, beurrée, très-juteuse, parfumée, exquise, un peu pierreuse au centre.

**MATURITÉ.** — Octobre.

**CULTURE.** — Vient admirablement en plein vent et en pyramide.

**Obs.** — Nous ne pouvons trop recommander ce fruit, hors ligne pour l'abondance de son jus, sa chair fondante, son eau sucrée et sa saveur.

14. — Beurré Dilly.



Obtenu vers 1848 par N. DILLY, marchand-ferrant à Jolain près Tournay. Couronné par la Société en octobre 1754 sous le faux nom de Beurré Delannoy.

La Société a réprimé la fraude audacieuse d'ALEX. DELANNOY, en biffant son nom de ses registres.

**SYNONYMIE.** — Poire de Jolain, Beurré Delannoy. Ce dernier nom doit être supprimé, parce qu'Alex-Delannoy avait trompé la société en s'attribuant faussement cette précieuse poire.

**ARBRE.** — Vigoureux et se mettant promptement à fruit, pyramidal, élevé. Scions allongés, vigoureux, bruns, roux. Bourgeons coniques, écartés du scion. Boutons à fruit ovales, pointus.

**FEUILLES.** — Grandes, ovales, arrondies à la base, aplaties, dentées, brièvement pétiolées. Stipules filiformes,

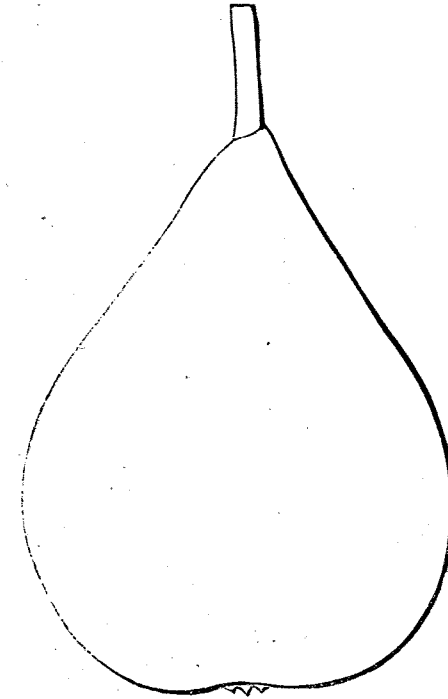
rapprochées du scion.

**FLEURS.** — Petites, pétales oblongs.

**FRUIT.** — Très-gros, largement pyriforme, atténué au sommet. Pédoncule moyen, délié. Calice subaffectant, étalé. Peau vert jaunâtre, maculée de roux. Chair beurrée, fondante, très-juteuse, très-sucrée, délicieuse, eau abondante, exquise. Fruit hors ligne.

**MATURITÉ.** — Octobre et novembre.

**CULTURE.** — Sur franc; propre au plein vent, à la pyramide, à l'espalier.



15. — Beurré Pauline.

*Obtenu par M. B.-C. DU MORTIER, des semis de Mademoiselle Pauline, sa fille, dont la poire porte le nom.*

**ARBRE.** — Peu vigoureux et se mettant vite à fruit, à rameaux étalés, extrêmement fertile. Scions assez courts, à œils rapprochés, roux-jaunâtre. Bourgeons sur console, coniques, droits, séparés du scion. Boutons à fruit gros, coniques-allongés, pointus.

**FEUILLES.** — Ovale, oblongue, acuminées, recourbées, longuement pétiolées. Stipules linéaires, écartées.

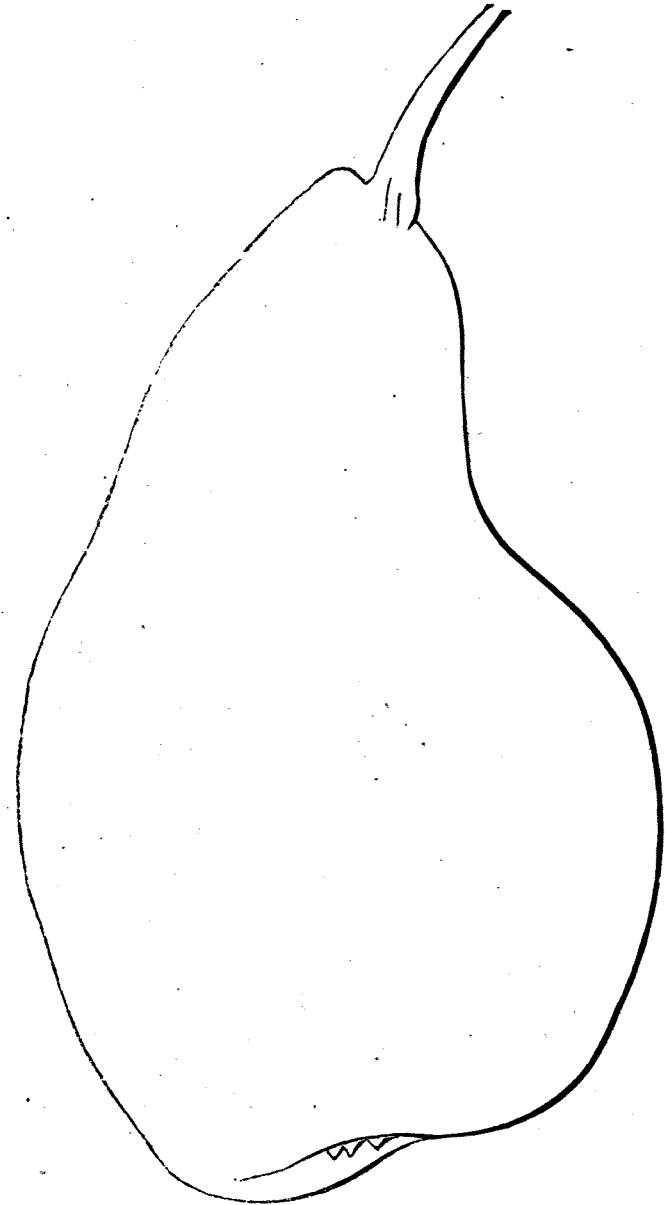
**FLEURS.** — Grandes, en bouquets épais, à pédoncules courts. Pétales arrondis en coupe.

**FRUIT.** — Moyen, abondant, pyra-

midal, atténué au sommet, tronqué à la base. Pédoncule court, terminal, solide. Calice affleurant, large, à divisions étalées. Peau jaune, brillante, parfois lavée de rouge et picotée fauve, avec une large tache rousse à la pointe. Chair fine, beurrée, fondante, sucrée, très-juteuse, aromatisée.

**MATURITÉ.** — Octobre et novembre.

**CULTURE.** — À greffer sur franc; sa grande fertilité le ferait s'épuiser s'il était sur coignassier. Propre à la pyramide et à l'espalier.



16. — Totleben.

*Obtenu par M. FONTAINE DE GHELIN; Couronné par la Société le 15 octobre 1842, sous le nom de Léopold I<sup>er</sup>;  
mis au commerce sous le nom de Général Totleben.*

**ARBRE.** — Vigoureux. Scions droits, à peau rousse. Bourgeons coniques, séparés du scion. Boutons à fruit ovales.

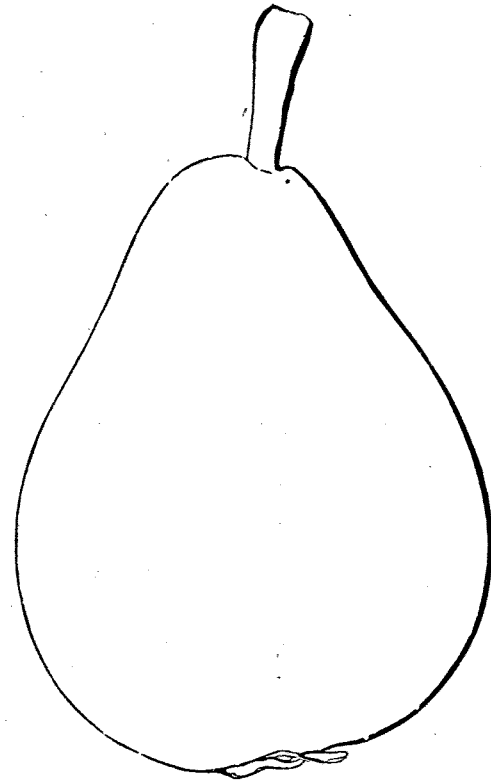
**FEUILLES.** — Ovale, lancéolées, grandes, aplaties, denticulées. Pétiole long.

**FRUIT.** — Enorme, pyramidal, allongé, irrégulier. Pédoncule très-long, sub-

terminal. Calice presque affleurant, large, ouvert. Peau jaune citron. Chair demi-fondante, assez fine, juteuse, sucrée, aigrelette, variable en qualité.

**MATURITÉ.** — Octobre et novembre.

**CULTURE.** — Pyramide ou espalier.



17. — Simonette.

*Obtenu par M. FRÉDÉRIC SIMON, à Péruwelz. Mentionnée honorablement par la Société le 12 novembre 1842.*

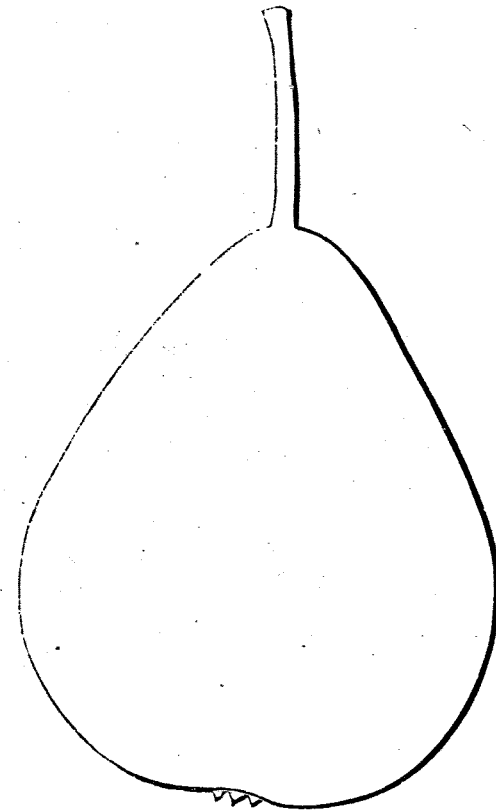
**ARBRE.** — Vigoureux, à rameaux étalés-dressés. Scions fermes, valides, légèrement tortueux, à écorce roux-foncé. Bourgeons sur console, déprimés, coniques, aigus. Boutons à fruit coniques, aigus.

**FEUILLES.** — Ovale, oblongue, mucronées, denticulées sur les bords, assez longuement pétiolées. Stipules filiformes amplexicaules.

**FRUIT.** — Ovoïde, allongé par le haut, renflé au centre, arrondi à la base. Pédicule gros, terminal, souvent oblique. Calice affleurant, externe, étalé en rosace. Peau verdâtre, un peu maculée. Chair demi-fondante, agréable au goût, juteuse, sucrée, goût d'orange.

**MATURITÉ.** — Novembre.

**CULTURE.** — En plein vent, en pyramide, ou à la muraille.



18. — Beurré Degalait.

*Obtenu par M. DEGALAIT, pépiniériste à Wez près de Tournay. Couronné par la Société en octobre 1849.*

**ARBRE.** — Pyramidal, à flèche élevée, à rameaux étalés, très-fertile. Scions épineux, robustes, étalés-dressés. Bourgeons coniques, dressés, séparés du scion. Boutons à fruit assez gros, ovales, pointus.

**FEUILLES.** — Ovale, acuminées, aplaties, à peine dentées, tomenteuses dans leur jeunesse, à pétiole moyen. Stipules linéaires, amplexicaules.

**FLEURS.** — Assez grandes, en beau bouquet, à pédoncule moyen. Pétales

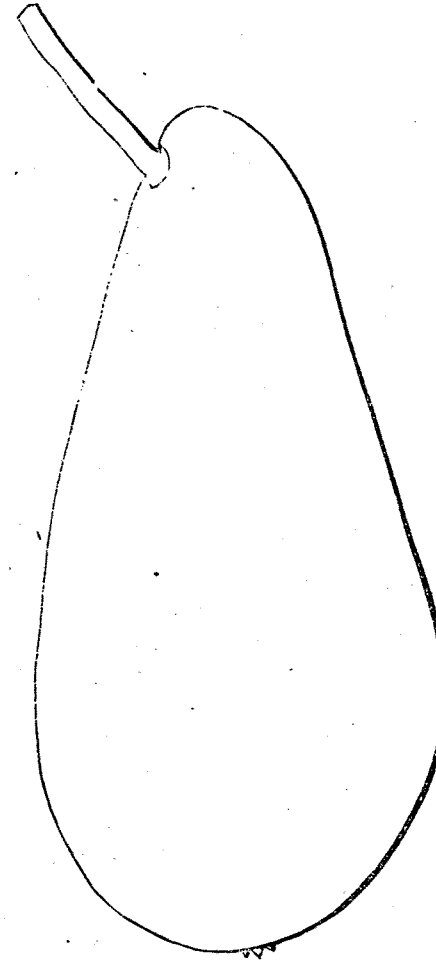
ovales, assez grands.

**FRUIT.** — Moyen, turbiné, atténué supérieurement, tronqué et ombiliqué au sommet et à la base. Pédoncule moyen, fort, ombiliqué. Calice caduc, ouvert, rentrant. Peau jaune verdâtre, jaune à la queue. Chair fine, beurrée, très-juteuse, sucrée, très-bonne.

**MATURITÉ.** — Octobre et novembre.

**CULTURE.** — Pour plein vent et pyramide.





19. — Calebasse.

*Gagnée dans le siècle dernier au jardin des Capucins de Tournay,  
d'après la tradition.*

**ARBRE.** — Moyen, très-fertile, assez vigoureux dans sa jeunesse, mais sujet à brûler; rameaux étalés. Scions allongés à œils distants. Bourgeons très-gros, ovales, pointus. Bouton à fruit ovoïde, allongé, pointu.

**FEUILLES.** — Ovales, acuminées, crénelées sur les bords, longuement pétiolées. Stipules linéaires.

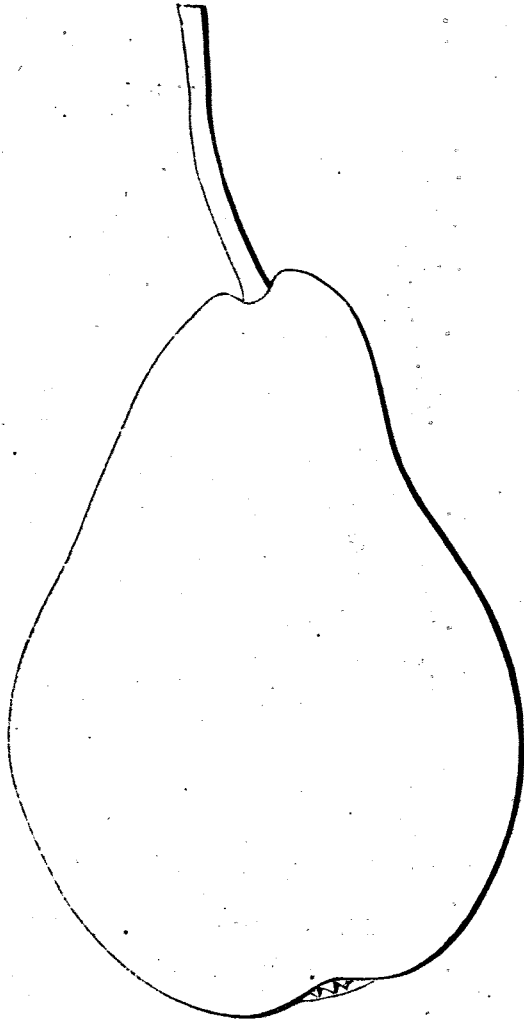
**FLEURS.** — Médiocres, en bouquet

lâche et peu brillant. Pétales ovales.

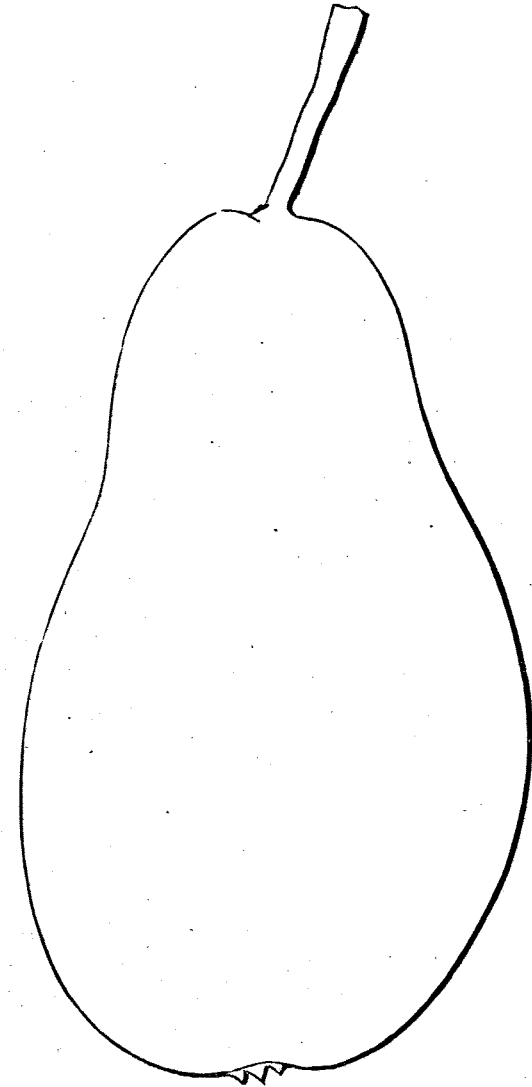
**FRUIT.** — Assez fort, allongé, oblique, pédoncule moyen, gros. Calice affleurant, peau fine, rousse. Chair demi-cassante, fine, très-juteuse, sucrée, vineuse, agréable.

**MATURITÉ.** — Octobre et novembre.

**CULTURE.** — Pour plein vent et pyramide, ou encore pour espalier au nord.



20. — Ste Dorothée. (Autre forme).



20. — Ste Dorothée.

*Obtenue en 1818 par M. JOSEPH DE GAST DE BRAFFE, ancien président de la Société.  
Couronnée par la Société.*

**ARBRE.** — Vigoureux, pyramidal, fertile, rameaux dressés et ouverts. Scions épineux, allongés, roux-clairs. Bourgeons sans console, petits, obtus, ouverts. Boutons à fruit allongés, pointus.

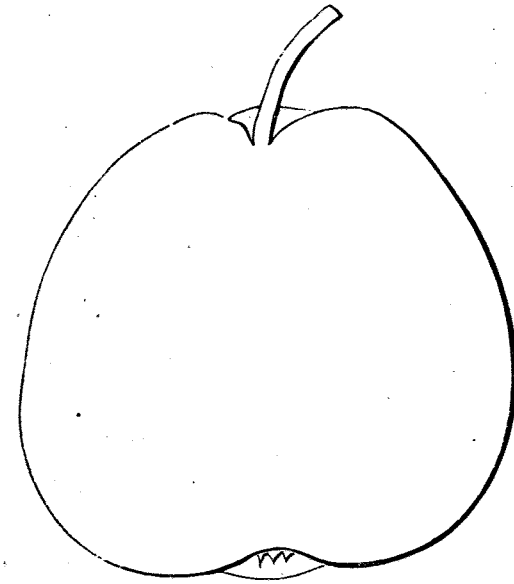
**FEUILLES.** — Très-longuement pétiolées, ovales, allongées, acuminées, aplaties, finement dentées en scie, très-longuement pétiolées. Stipules étalées.

**FLEURS.** — Longuement pédonculées, en bouq. lâche. Pétales ovales, distants.

**FRUIT.** — Fusiforme, allongé, gros, un peu de la forme des Calebasses. Pédoncule allongé, terminal, très-peu ombiliqué. Calice affleurant, à sépales dressés. Peau fine, jaune citron, brillante, parfois lavée de roux. Chair fine, beurrée, sucrée, eau abondante.

**MATURITÉ.** — Octobre et novembre.

**CULTURE.** — Pour plein vent, espalier et pyramide. Le fruit tombe facilement dans certains terrains secs.



21. — Rondelet.

*Obtenu par M. FRANÇOIS DEHOVE, vers la fin du siècle dernier.*

**ARBRE.** — Vigoureux, très-fertile, à rameaux nombreux étalés-dressés, formant tête de pommier. Scions allongés, droits, roux-picotés. Bourgeons petits, ovales, pointus, écartés. Boutons à fruits moyens, ovales.

**FUILLES.** — Moyennes, ovales, aplaties, à pétiole moyen. Stipules filiformes, rapprochées du scion.

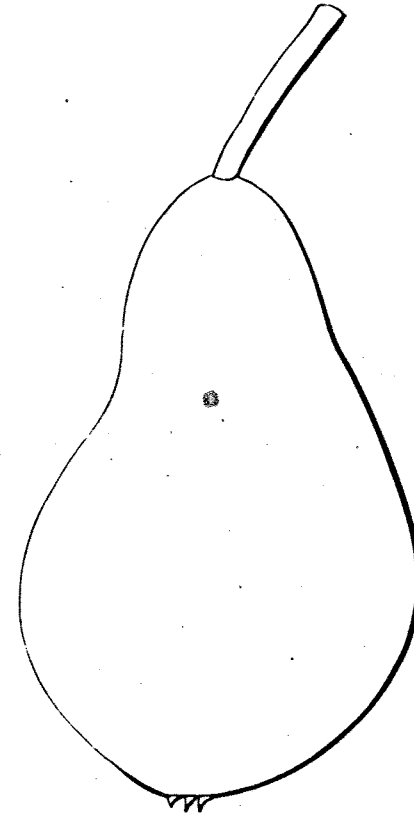
**FLEURS.** — Grandes, en beaux bouquets. Pétales largement ovales, étalés.

**FRUIT.** — Moyen, turbiné, tronqué

aux deux extrémités, plus large que haut, ombiliqué à la base, venant par gros bouquets. Pédoncule moyen, fort. Calice ombiliqué, rentrant, assez ouvert. Peau jaune d'or, picotée de fauve. Chair très-fondante, pierreuse au centre, très-juteuse, très-sucrée, très-musquée.

**MATURITÉ.** — Octobre et novembre.

**CULTURE.** — Arbre pour plein vent et n'aimant pas la serpette. En plein vent il est d'une remarquable fertilité.



**22. — Jargonelle d'Automne.**

*Obtenu en 1852 par M. NORBET BOUZIN, doyen de Chin.*

*Couronnée le 6 octobre 1841.*

**ARBRE.** — Vigoureux, fertile, à rameaux étalés, dressés. Scions épineux, droits, à entrenœuds écartés, à peau roux-clair. Bourgeons ovales, pointus, écartés. Bouton à fruit lancéolé, pointu.

**FEUILLES.** — Ovale-oblongues, acuminées, dentées en scie, assez longuement pétiolées. Stipules linéaires, recourbées sur le scion.

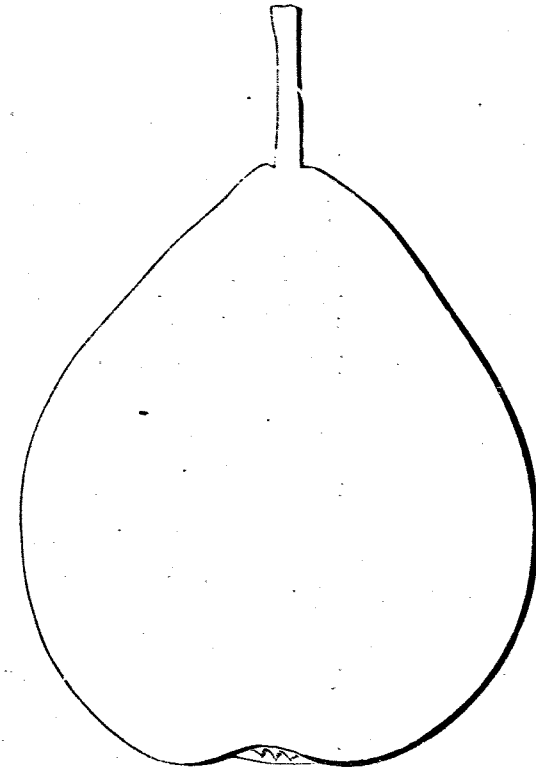
**FLEURS.** — En bouquets lâches, assez longuement pédonculées. Pétales

étroits, écartés, oblongs, atténués à la base, redressés.

**FRUITS.** — Fusiforme, allongé. Pédoncule long, inséré à l'extrémité du fruit et non rentrant. Calice externe, court. Peau fine, jaune, parfois lavée de rouge. Chair très-fine et beurrée, très-fondante, très-juteuse et sucrée, excellente.

**MATURITÉ.** — Octobre et novembre.

**CULTURE.** — Pour plein vent, espalier et pyramide.



### 23. — Délices de Froyennes.

*Obtenu par M. ISIDORE DEGAND, jardinier du C<sup>te</sup> de Germiny, à Froyennes-  
lez-Tournay. Couronné par la Société, le 6 novembre 1855.*

**ARBRE.** — De bonne vigueur, à rameaux étalés, dressés, d'une grande fertilité. Scions dressés, allongés, tomenteux, gris-verdâtre. Bourgeons coniques, obtus, très-écartés du scion. Boutons à fruit ovales, aigus.

**FEUILLES.** — Largement ovales, acuminées, tomenteuses, à peine dentées, longuement pétiolées. Stipules linéaires.

**FLEURS.** — Moyennes, en bouquet lâche, assez longuement pédonculées. Pétales ovales.

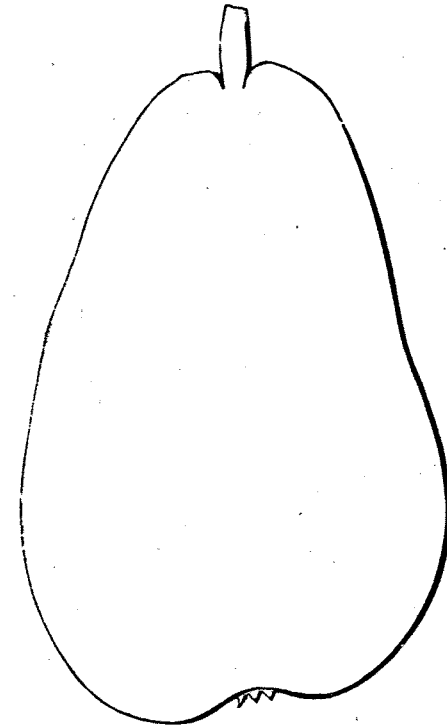
**FRUIT.** — Assez gros, ovale, un peu atténué au sommet, tronqué et à peine ombiliqué à la base. Pédoncule assez long, terminal, droit, souvent entouré d'un bourrelet à sa base. Calice affleurant, largement ouvert, à sé-

pales étalés. Peau fine, jaune, cendrée, lavée et picotée fauve. Chair très-fine, beurrée, fondante, très-juteuse, très-sucrée, aromatisée. Eau abondante, très-relevée, excellent fruit.

**MATURITÉ.** — Octobre et novembre.

**CULTURE.** — Se prête à toutes les formes : plein vent, pyramide, espalier.

**Obs.** — M. de Liron d'Airoles, dans son ouvrage intitulé *les poiriers les plus précieux*, désigne cette excellente poire comme ayant été obtenue par M. de Courcelles de Lille ; c'est une erreur, elle est due à M. Isidore Degand, jardinier du château de Froyennes, appartenant alors à M. de Courcelles, et aujourd'hui à M. le Comte de Germiny son gendre.



24. — Beurré de Germiny.

*Obtenu par M. ISIDORE DEGAND, jardinier de M. le C<sup>te</sup> de Germiny à Froyennes-lez-Tournay. Couronné par la Société, le 2 Novembre 1867.*

**ARBRE.** — De moyenne vigueur, à rameaux étalés, dressés. Scions grêles, longs, érigés. Bourgeons ovales, dressés, séparés du scion. Boutons à fruit ovales, aigus.

**FEUILLES.** — Moyennes, ovales, mucronées, fortement dentées, assez longuement pétiolées. Stipules filiformes.

**FLEURS.** — Moyennes, en bouquets serrés. Pétales ovales.

**FRUIT.** — Moyen, pyramidal, tron-

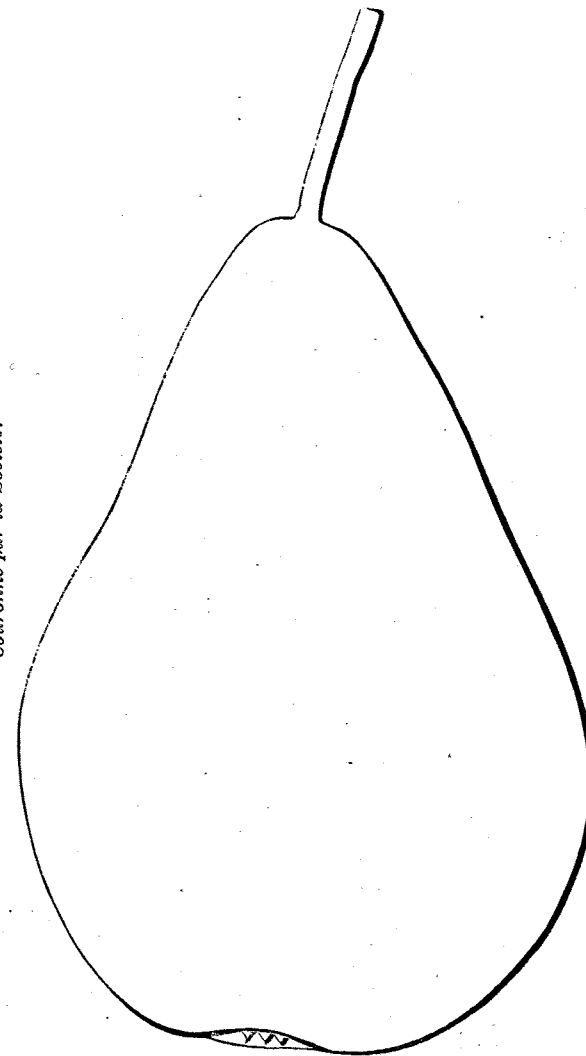
qué et légèrement ombiliqué au sommet, un peu rentrant à la base. Péduncule court, gros, un peu enfoncé. Calice affleurant, à sépales dressés. Peau jaune, terne, un peu lavée de roux, et de fauve. Chair fine, beurrée, sucrée, très-juteuse, vineuse, très-bonne.

**MATURITÉ.** — Octobre et novembre.

**CULTURE.** — A greffer sur franc, pour plein vent, pyramide ou espalier.

## 25. — Beurré Durondeau.

Obtenu en 1811 par M. CHARLES-LOUIS DURONDEAU, brasseur, à Tongre-Notre-Dame près Tournay.  
Couronné par la Société.



SYNONYME. — Poire de Tongre. Mon savant ami M. Decaisne, trompé par ce nom, a fait erreur en disant que cette poire avait été gagnée à Tongres (Limbourg). C'est à Tongre-Notre-Dame qu'elle a été gagnée; mais M. Durondeau étant ensuite venu habiter Leuze, où il reste encore, c'est de là qu'elle s'est répandue.

ARBRE — Peu vigoureux et se mettant de suite à fruit. Bourgeons sans console, lancéolés, aigus, appliqués. Bouton à fruit petit, lancéolé, très-aigu.

FEUILLES. — Ovale, aplatie, cuspidée, dentée en scie. Pétiole moyen. Stipules allongées, rapprochées du scion.

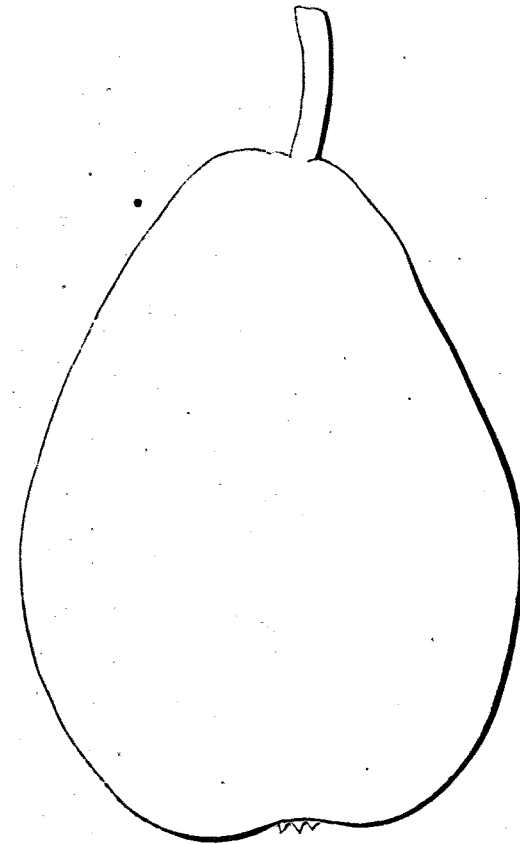
FLEURS. — En bouquets lâches, pauciflores, ordinaires, à pédoncule moyen. Pétales ovales, allongés, distants.

FRUIT. — Pyramidal, très-gros, jaune orangé, lavé de rouge, légèrement

rentrant à la base, de forme élégante. Pédoncule moyen, fort, terminal, souvent un peu oblique. Calice subaffleurant, petit, souvent entouré de cinq fossettes. Sépales dressés. Peau un peu rude, jaune d'un côté, rouge de l'autre. Chair demi-fondante, parfois beurrée, très-juteuse, vineuse, exquise, hors ligne.

MATURITÉ. — Octobre et novembre.

CULTURE. — Plein vent, pyramide, espalier. A planter partout.



26 — Comte de Hainaut.

*Obtenu par M. NORBERT DARAS DE NAGHIN à Tournay, d'un semis du Beurré Durondeau, dont il n'est qu'une variété.*

**ARBRE.** — De moyenne vigueur, à rameaux étalés, dressés. Scions droits, dressés, à peau rouge. Bourgeons ovales, obtus, écartés du scion. Boutons à fruit assez gros, ovales, pointus.

**FEUILLES.** — Ovale allongées, brillantes, creusées en gouttière, fortement dentées, à pétiole allongé. Stipules filiformes, très-longues, dressées dans le bas, écartées en forceps au sommet.

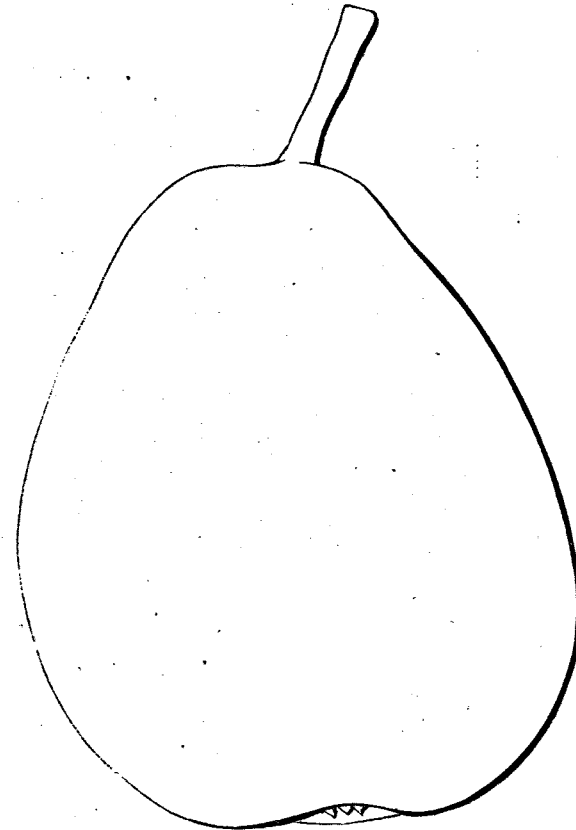
**FLEURS.** — Moyennes, en bouquets lâches, à pétales ovales.

**FRUIT.** — Pyramidal, gros, ovoïde, très-souvent avec collier au bas du pédoncule. Pédoncule gros, de moyenne longueur, terminal. Calice affleurant, petit. Peau roussâtre. Chair demi-fondante, très-juteuse, vineuse, identique au Beurré Durondeau, dont cette poire provient.

**MATURITÉ.** — Octobre et novembre.

**CULTURE.** — Se forme bien en chandelle, peut aller en plein vent.





**27. — Beurré Pringalle.**

*Obtenu par M. CÉLESTIN PRINGALLE, pépiniériste à Lesdain près Tournay.  
Couronné par la Société le 1<sup>er</sup> Novembre 1859.*

**ARBRE.** — Peu vigoureux et se met-  
tant vite à fruit, à rameaux étalés, dres-  
sés, très-fertile. Scions tomenteux dans  
leur jeunesse, puis glabres et roux.  
Bourgeons sans console, coniques, écar-  
tés du scion. Boutons à fruit gros,  
ovales, aigus.

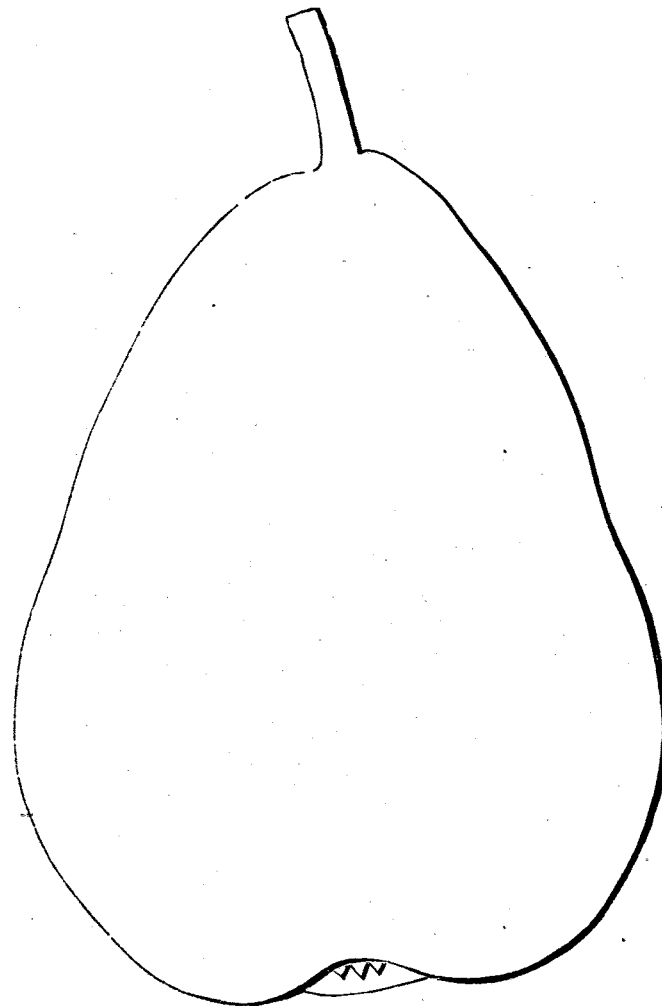
**FEUILLES.** — Ovale-allongées, à  
peine denticulées, aplaties, à pétiole  
assez court. Stipules linéaires, dressées.

**FLEURS.** — Moyennes, en bouquet  
lâche, à pédoncules courts. Pétales  
ovales, moyens.

**FRUIT.** — Moyen, ovale-oblong, non  
ombiliqué. Peau fine, rousse, un peu  
scabre. Pédoncule moyen, gros, termi-  
nal, renflé vers la base. Calice exserte,  
saillant, à divisions étalées. Peau grise,  
rude Chair très-fondante et beurrée,  
très-sucrée, très-fine. Eau abondante  
et très-aromatisée. Excellente et de  
premier choix.

**MATURITÉ.** — Octobre et novembre.

**CULTURE.** — Sur franc, en pyramide,  
espalier, ou plein vent.



**28. — Beurré Dumont.**  
*Obtenu en 1851, par M. JOSEPH DUMONT-DACHY, jardinier du Baron de Joigny  
à Esquétmes près Tournay. Couronné par la Société en 1853.*

**ARBRE.** — De moyenne vigueur, à rameaux étalés-dressés. Scions allongés, assez minces, épineux à la base, marron clair. Bourgeons ovales, obtus, affleurant le scion. Boutons à fruit petits, courts, pointus.

**FEUILLES.** — Ovale-oblongues, aplaties, à peine dentées. Pétiole moyen. Stipules filiformes, étalées.

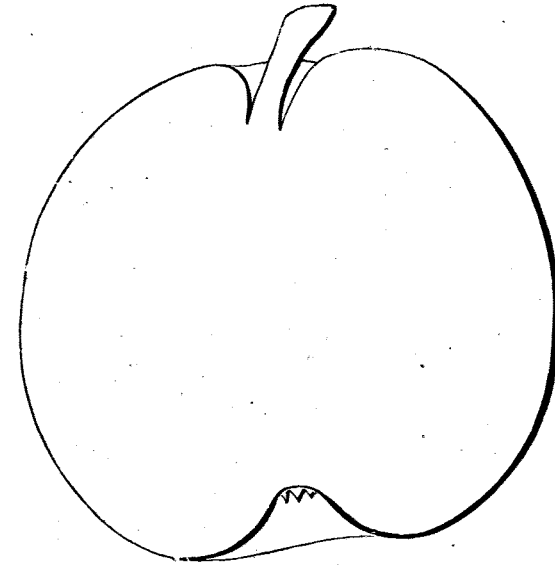
**FLEURS.** — En bouquets lâches, moyennes, assez longuement pedonculees. Pétales étalés, largement ovales.

**FRUIT.** — Gros et parfois très-gros,

ovale, tronqué au sommet, arrondi et à peine rentrant à la base. Pédoncule gros, court, sessile, rarement un peu ombiliqué. Calice affleurant, à divisions ouvertes. Peau jaune roussâtre, maculée de fauve. Chair très-fine, fondante, beurrée, très-juteuse, légèrement aromatisée, exquise. Fruit hors ligne.

**MATURITÉ.** — Octobre et novembre.

**CULTURE.** — Se prête à toutes les formes et vient sur tous les sujets. Planté en espalier au midi, le fruit devient énorme sans rien perdre de ses qualités.



**29. — Bergamote Pomme.**

*Obtenu par M. MICHEL RABOT, pépiniériste à Wez, près Tournay.  
Couronné par la Société en Novembre 1851.*

**SYNONYMIE.** — Poire-pomme.

**ARBRE.** — De taille moyenne, en tête de pommier, à rameaux diffus et buissonneux, très-fertile, assez vigoureux. Scions droits, allongés. Bourgeons ovales, obtus, écartés du scion. Boutons à fruit ovales, pointus.

**FEUILLES.** — assez étroites, ovales, lancéolées, allongées, aiguës, à pétiole moyen. Stipules filiformes, écartées.

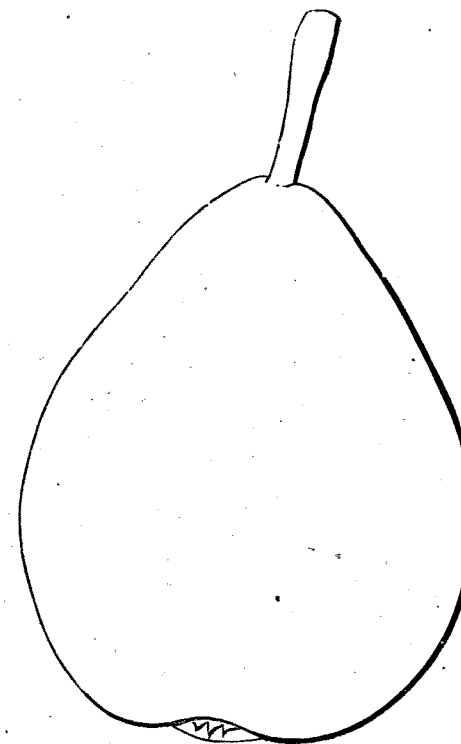
**FLEURS.** — Petites, en bouquets serrés, courtement pédonculées. Pétales ovales.

**FRUIT.** — Assez gros, sphérique,

comprimé et fortement ombiliqué aux deux extrémités, souvent bosselé, exactement en forme de pomme. Pédoncule oblique, gros, très-court, fortement ombiliqué et dépassant à peine l'ombilic. Calice très-enfoncé, petit, caduc, à sépales dressés. Peau jaune terne, maculée de vert, piquée et lavée roux, coloris du Saint-Germain. Chair beurrée, légèrement granuleuse, très-juteuse et fondante; eau acidulée et sucrée.

**MATURITÉ.** — Octobre et novembre.

**CULTURE.** — En arbre au vent et en pyramide. Excellente poire vineuse.



30. — Beurré Saint-Aubert.

*Trouvé dans les bois du Mont Saint-Aubert, vers 1840,  
par CHARLES PLANCHON, garde, au Mont S.-Aubert, lez-Tournay.  
Couronné par la Société le 20 Octobre 1861.*

**SYNONYMIE.** Beurrée du Mont-Saint-Aubert.

**ARBRE.** — De moyenne vigueur, très-fertile, à rameaux dressés, puis étalés et pendants par le poids des fruits. Scions droits, allongés. Bourgeons assez forts, ovales, pointus, appliqués contre le scion. Boutons à fruit gros, ovales.

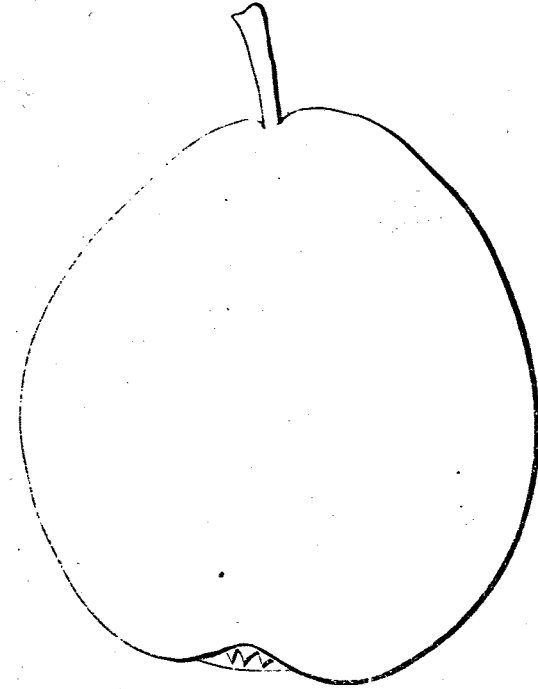
**FEUILLES.** — Grandes, ovales, lancéolées, acuminées, fortement dentées, longuement pétiolées. Stipules linéaires.

**FLEURS.** — Moyennes, à pédoncules assez courts. Pétales arrondis.

**FRUIT.** — Moyen, ovale, atténué vers le pédoncule, plus gros vers le calice, rentrant à la base, sans bosselures. Pédoncule moyen, fort, à peine rentrant. Calice enfoncé, petit, à sépales couverts. Peau épaisse, jaune, citronnée, picotée de fauve, surtout du côté du soleil. Chair beurrée, très-sucrée, très-fondante, très-parfumée, juteuse. Fruit excellent, parfait.

**MATURITE.** — Octobre et novembre.

**CULTURE.** — En plein vent, en espalier et en pyramide.



31. — Beurré Dehove.

*Obtenu en 1833 par M. FR. DEHOVE, jardinier à Tournay.*

**ARBRE.** — Pyramidal, élevé, vigoureux, très-fertile, à rameaux étalés-dressés. Scions assez vigoureux. Bourgeons ovales, pointus. Boutons à fruit ovales-coniques, aigus.

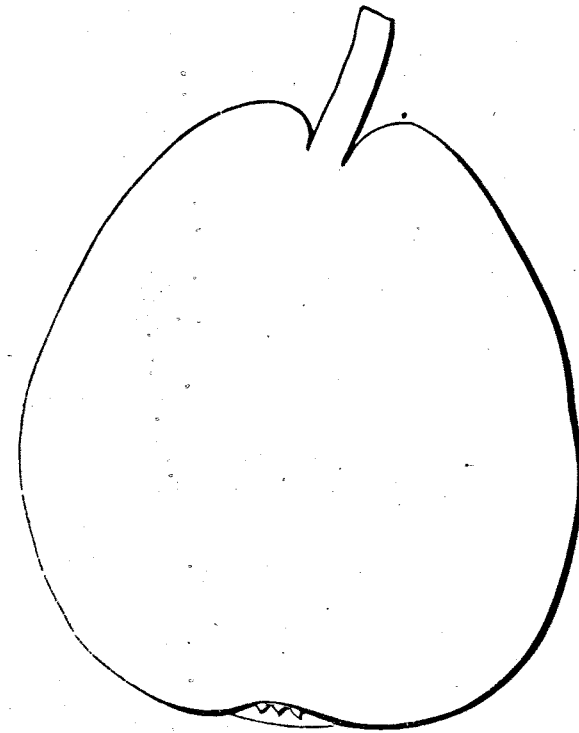
**FEUILLES.** — Assez grandes, ovales, oblongues, acuminées, crénelées, assez longuement pétiolées.

**FRUIT.** — Moyen, turbiné, légèrement ombiliqué aux deux extrémités.

Pédoncule moyen, fort, un peu enfoncé. Calice presque affleurant, à sépales courts, ouverts. Peau jaune, terne, picotée fauve et lavée de rouge. Chair beurrée, un peu granuleuse, très-fondante sucrée, très-juteuse; parfum vineux du Saint-Germain.

**MATURITÉ.** — Novembre.

**CULTURE.** — Pour plein vent et pyramide.



32. — Beurré d'Esquelmes.

*Obtenu par M. JOSEPH DUMONT, jardinier de madame la baronne de Joigny, à Esquelmes près Tournay. Couronné le 6 Novembre 1858.*

**ARBRE.** — Assez vigoureux, à rameaux étalés-dressés. Scions arqués, assez allongés, à peau brune, faiblement picotée. Bourgeons coniques, aigus, très-écartés du scion. Boutons à fruit très-allongés, cylindro-coniques, pointus.

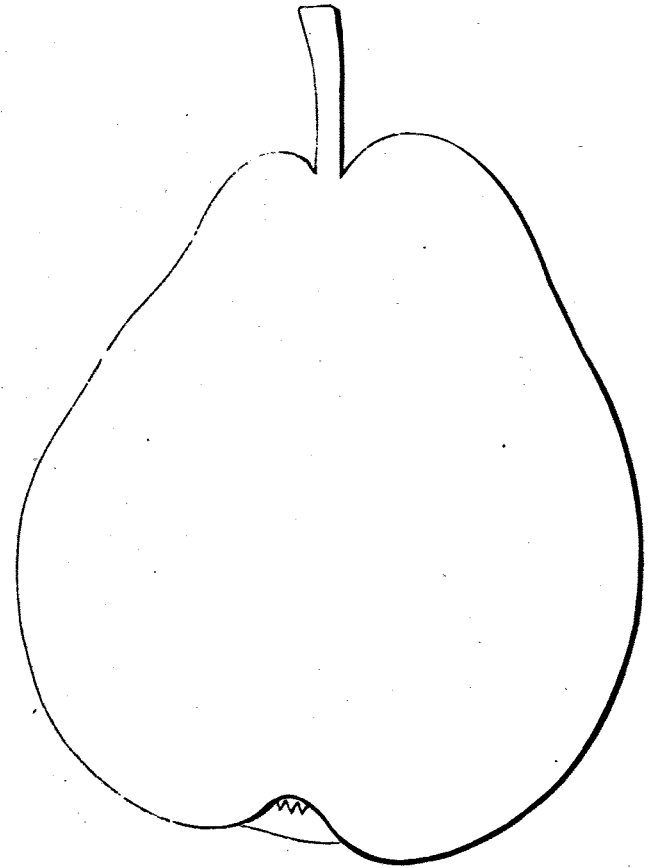
**FEUILLES.** — Grandes, aplaties, largement ovales, mucronées, fortement dentées en scie, assez longuement pétiolées. Stipules dressées, bicornes.

**FLEURS.** — Moyennes, assez courtement pédonculées. Pétales ovales.

**FRUIT.** — Gros, ovale, un peu plus large vers la base qui est à peine rentrante, légèrement ombiliqué au sommet, à peine bosselé à la base. Pédoncule court, gros, un peu enfoncé. Calice affleurant, ouvert. Peau jaune, terne, lavée de roux. Chair fine, fondante, beurrée, très-juteuse, légèrement aromatisée, de première qualité.

**MATURITÉ.** — Novembre.

**CULTURE.** — Plein vent, espalier et pyramide.



33. — Beurré Vert.

Obtenu par M. JOSEPH DUMONT, jardinier de madame la baronne de Joigny, à Esquelmes. Médaille de bronze le 6 octobre 1855.

**ARBRE.** — Moyen, à rameaux étalés, dressés. Scions assez courts, droits, à feuilles espacées. Bourgeons sans consoles, allongés, séparés du scion. Boutons à fruit gros, ovales, pointus.

**FEUILLES.** — Ovales, oblongues, aplaties, à peine dentées, longuement pétiolées. Stipules linéaires.

**FLEURS.** — Grandes, en forts bouquets. Pétales ovales, étalés.

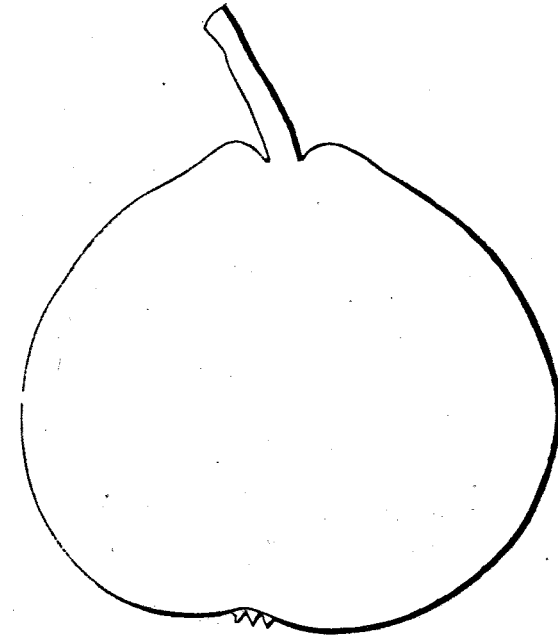
**FRUIT.** — Très-gros, turbiné, un peu bosselé, tronqué aux deux extrémités, rentrant et ombiliqué à la base, un peu

ombiliqué au sommet. Œil un peu côtlé. Pédoncule moyen, fort, un peu rentrant. Calice rentrant à sépales convergents. Peau jaune, picotée de roux et parfois légèrement teintée rouge. Chair beurrée, fondante, un peu granuleuse, juteuse, sucrée et aromatisée, devenant bientôt pâteuse, de seconde qualité.

**MATURITÉ.** — Novembre.

**CULTURE.** — Plein vent et pyramide.

**OBSERVATION.** — Cette poire qui dans l'origine du gain avait la peau verte, a pris en vieillissant la peau jaune.



### 34. — Crassane Du Mortier.

*Obtenu par M. B.-C. DU MORTIER. Couronnée avec médaille de vermeil et nommée par le Jury de la Société le 21 novembre 1868.*

**ARBRE.** — Assez vigoureux, pyramidal, à rameaux effilés, les latéraux étalés, pendants. Scions vigoureux, dressés, à peau rouge. Bourgeons sans console, petits, ovales, rapprochés du scion. Boutons à fruit gros, courts, pointus.

**FEUILLES.** — Ovale-allongées, dentées, planes, pointues, à pétiole moyen. Stipules filiformes.

**FLEURS.** — Moyennes, en beaux bouquets. Pétales ovales.

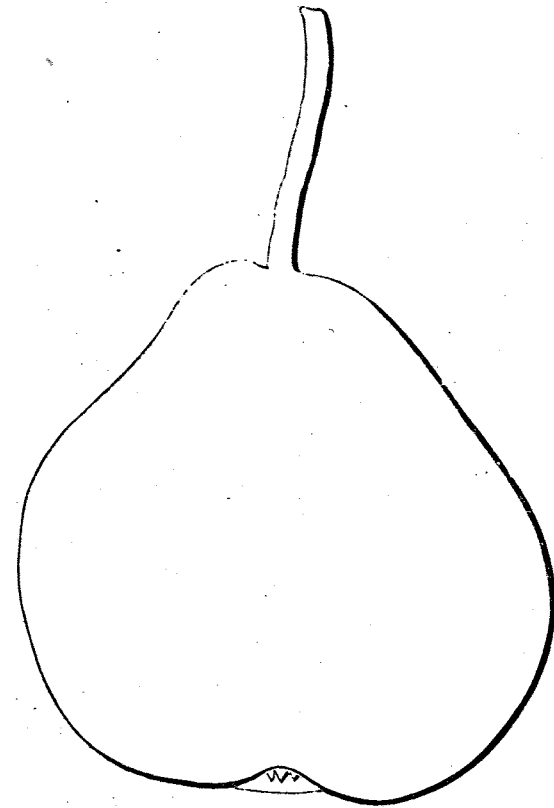
**FRUIT.** — Assez gros, turbiné, tronqué à la base, un peu atténué et légèrement rentrant au sommet. Pédoncule

moyen, fort, légèrement ombiliqué. Calice affleurant, à divisions dressées. Peau jaune, picotée vert, lavée d'un peu de roux au sommet et à la base. Chair beurrée, très-fondante, très-juteuse, sucrée et parfumée, exquise. Fruit hors ligne.

**MATURITÉ.** — Novembre.

**CULTURE.** — Cette délicieuse poire a donné sa première production en 1862. Elle devra être cultivée sur franc et conduite en espalier, pouvant cependant aller en pyramide.





35. — Délices de Naghin.

*Obtenu par M. DARAS DE NAGHIN, propriétaire à Tournay.*

**ARBRE.** — Assez vigoureux, à rameaux diffus, très-fertile. Scions allongés, décombants, flexueux. Bourgeons petits, ovales, obtus, écartés du scion. Boutons à fruit ovales.

**FEUILLES.** — Largement ovales, obtuses, aplaties, crénelées, assez longuement pétiolées. Stipules filiformes, amplexicaules.

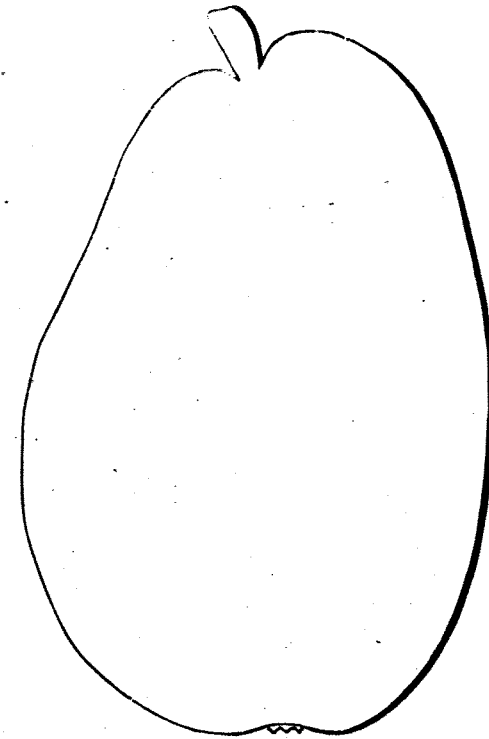
**FLEURS.** — Ordinaires, longuement pédonculées. Pétales ovales.

**FRUIT.** — Turbiné, assez gros, plus

large que haut, atténué au sommet, rentrant à la base. Pédoncule long, oblique, subterminal, parfois légèrement ombiliqué. Calice enfoncé, ombiliqué, petit, à sepales droits. Peau jaune, lavée de fauve. Chair beurrée, fine, fondante, très-sucrée, très-juteuse, exquise.

**MATURITÉ.** — Novembre.

**CULTURE.** — Pour plein vent et pyramide.



36. — Beurré St-François.

*Obtenu par M. EDMOND DU BUS, avocat à Tournay. Couronné par la Société le 17 octobre 1868. Nommé en l'honneur de M. François Du Bus, frère de l'obtenteur, ancien membre du Congrès national et vice-président de la Chambre des représentants.*

**ARBRE.** — De moyenne vigueur, à rameaux allongés, diffus. Scions très-forts, droits, bruns, roux, atténués au sommet. Bourgeons sur console, petits, ovales, appliqués au scion. Boutons à fruit ovales, aigus.

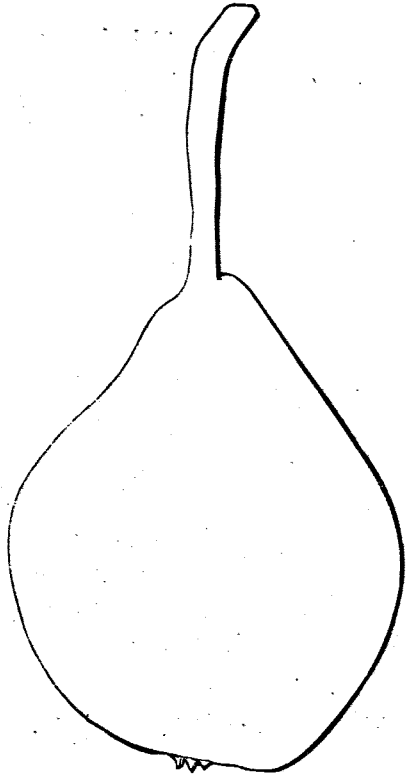
**FENILLES.** — Assez grandes, ovales, allongées, acuminées, denticulées, à pétiole moyen. Stipules filiformes.

**FLEURS.** — Moyennes, en bouquets courts. Pétales ovales.

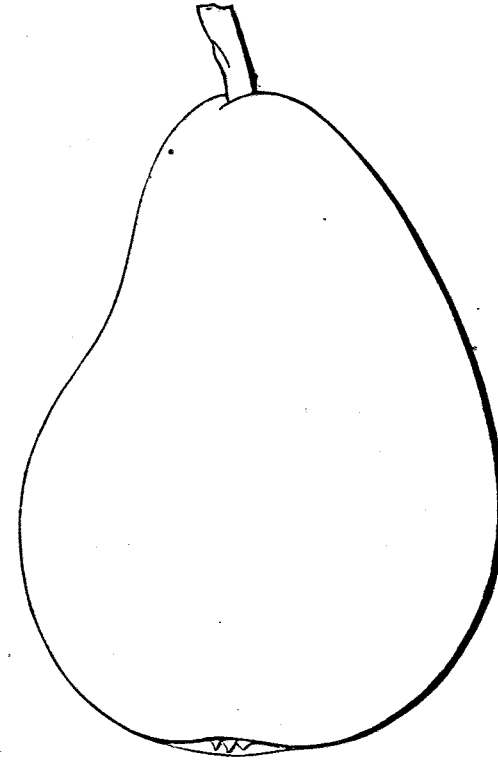
**FRUIT.** — Ovale-oblong, assez gros, parfois bosselé. Pédoncule gros, très-court, légèrement ombiliqué. Calice presque affleurant à sépales dressés, courts. Peau jaune terne, picotée de brun. Chair fine, beurrée, très-fondante, très-sucrée, parfumée, délicieuse, eau abondante. Fruit hors ligne.

**MATURITÉ.** — Novembre.

**CULTURE.** — Espalier et pyramide.



37. — Beurré de Fromentel. (Autre forme).



37. — Beurré de Fromentel.

*Obtenu par M. FONTAINE DE GHELIN. Couronné par la Société le 30 Janvier 1863.*

**ARBRE.** — Assez vigoureux, délicat s'il est greffé sur coignassier. Scions assez longs, forts, dressés, à feuilles écartées. Bourgeons coniques, sur console, séparés du scion. Boutons à fruit ovales, aigus.

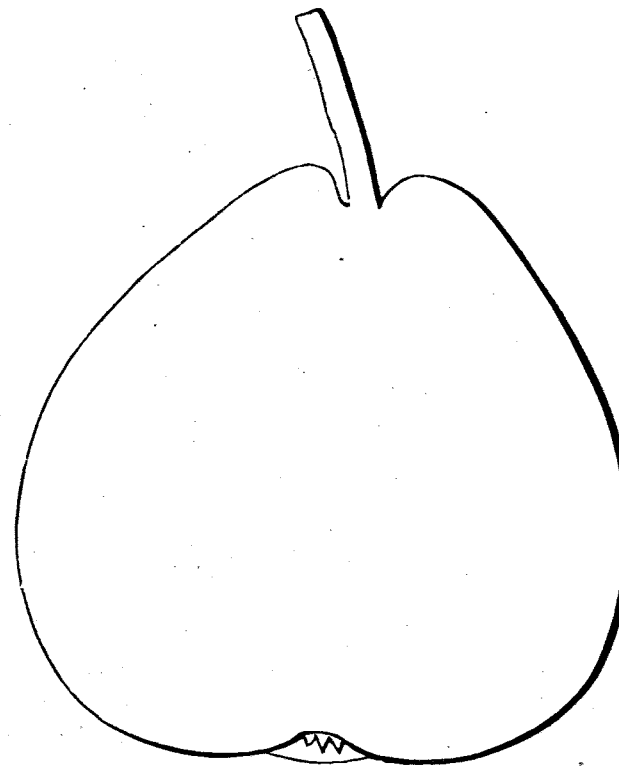
**FEUILLES.** — Ovale, lancéolées, aigües, très-fortement crénelées, creusées en gouttière, courtement pétiolées. Stipules filiformes, amplexicaules.

**FLEURS.** — Moyennes.

**FRUIT.** — Ovale-pyriforme, rentlé à la base, atténué au sommet, variables. Pédoncule gros. Calice affleurant, saillant et à sépales dressés. Peau roussâtre mélangée de jaune. Chair beurrée, juteuse, sucrée, aromatisée, exquise.

**MATURITÉ.** Novembre.

**CULTURE.** — Pyramide et espalier sur coignassier.



38. — Bergamote de Tournai.

*Obtenu par M. B.-C. DU MORTIER. Couronné par la Société,  
le 1<sup>er</sup> décembre 1857.*

**ARBRE.** — Très-vigoureux, pyramidal, très-élevé, rameaux latéraux étalés, dressés. Scions droits, robustes, à écorce roussâtre et cendrée. Bourgeons petits, ovales, obtus. Boutons à fruit gros, ovales, coniques, aigus.

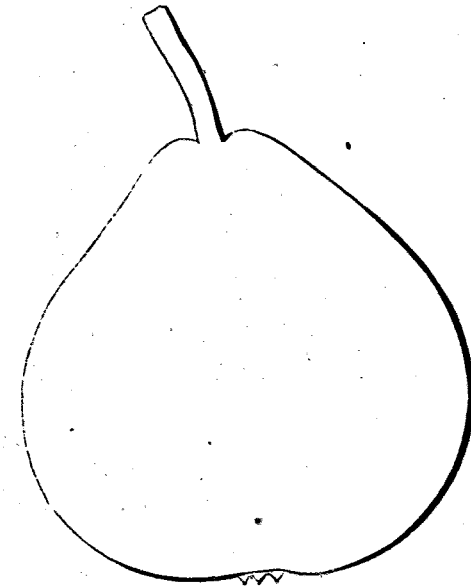
**FEUILLES.** — Ovale, acuminées, planes, à peine dentées, longuement pétiolées. Stipules linéaires, sublancéolées, amplexicaules.

**FLEURS.** — Grandes, formant de gros bouquets, assez longuement pédoncu-

lées. Pétales ovales, larges.

**FRUIT.** — Gros, turbiné, plus large que haut, ombiliqué au sommet, déprimé à la base, dont le centre offre souvent 5 sillons. Pédoncule assez long, solide, ombiliqué. Calice rentrant, à sépales connivents. Peau jaune citron, picoté de roux, offrant une tache rousse vers le pédoncule. Chair beurrée, très-fine, très-sucrée, succulente, musquée.

**MATURITÉ.** — Novembre et décembre.  
**CULTURE.** — Toute forme et tout pied.



**39. — Beurré de Ramegnies.**

*Obtenu vers 1855, par M. NORBERT BOUZIN, doyen de Ramegnies-Chin, près Tournay.*

**ARBRE.** — Vigoureux, en tête de pommier, très-rameux, à rameaux étalés-dressés. Scions droits, allongés, bruns-roux. Bourgeons très-gros, ovales, écartés du scion, tomenteux, roussâtres. Boutons à fruit gros, ovales, roux-jaunâtres.

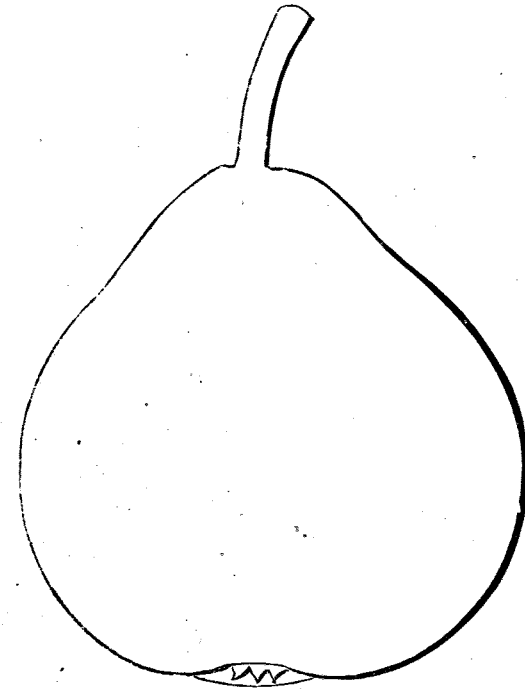
**FEUILLES.** — Ovales, comme cordées à la base, obscurément crénelées, longuement pétiolées.

**FLEURS.** — Ordinaires. Pétales ovales.

**FRUIT.** — Assez gros, turbiné, un peu allongé vers le sommet, à base large. Pédoncule assez long, légèrement ombiliqué. Calice affleurant, large, à sépales courts, dressés. Peau vert-jaunâtre, lavée de rouge du côté du soleil, roussâtre dans sa partie supérieure. Chair beurrée, fondante, très-juteuse, sucrée, parfumée, très-bonne.

**MATURITÉ.** — Octobre.

**CULTURE.** — Pour plein vent et pyramide.



40. — Doyenné <sup>de</sup> Ramegnies.

*Obtenu vers 1855 par M. NORBERT BOUZIN, doyen de Ramegnies-Chin.*

**ARBRE.** — Très-vigoureux, très-fer-  
tile, dressé, pyramidal. Scions robus-  
tes, dressés, à écorce roussâtre. Bour-  
geons très-gros, ovales, aigus, entière-  
ment écartés du scion. Bouton à fruit  
gros, ovale, conique, aigu.

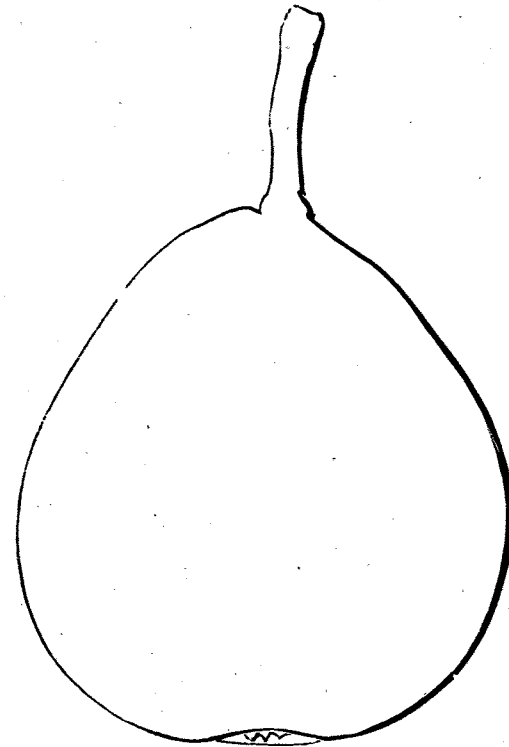
**FEUILLES.** — Très-épaisses, dressées,  
ovales, oblongues, acuminées, dentées  
en scie, à pétioles assez longs, dressés.

**FLEURS.** — Assez grandes, en forts  
bouquets. Pétales ovales.

**FRUIT.** — Gros, turbiné, épaté à sa  
base, un peu atténué au sommet.  
Péduncule robuste, terminal, souvent  
un peu renflé à sa base. Calice affleu-  
rant, largement ouvert, à sépales éta-  
lés. Peau verte, lisse, jaunissante à la  
maturité. Chair fine, beurrée, fondante,  
vineuse.

**MATURITÉ.** — Octobre et novembre.

**CULTURE.** — En plein vent et en  
pyramide.



41. — Rival Dumont.

*Obtenu en 1858 par M. JOSEPH DUMONT, Jardinier du baron de Joigny à Esquetmes près de Tournay. Soumis à la Société en 1868.*

**ARBRE.** — De moyenne vigueur, buissonneux. Scions assez courts, redressés, tortueux, velus dans la jeunesse, à peau rousse. Bourgeons coniques, allongés, aigus, divariqués, formant angle droit avec le scion, en forme de courte épine. Boutons à fruits ovoïdes, coniques, pointus.

**FEUILLES.** — ovales, acuminées, plates, à dentelures fortes et écartées. Pétiole moyen. Stipules filiformes, ascendantes.

**FLEURS.** — Moyennes, en bouquets clairs. Pétales ovales.

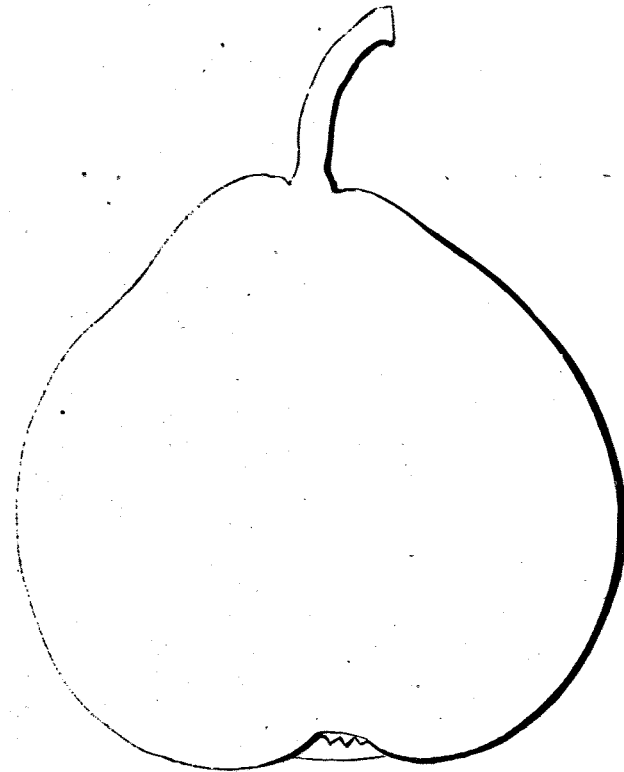
**FRUIT.** — Pendant, assez gros, ovale,

turbiné, souvent terminé en collier. Pédoncule gros, surtout à la base, assez long. Calice légèrement rentrant, petit, à sépales dressés. Peau scabre, rousse, lavée de jaune. Chair fondante, beurrée, juteuse, très-sucrée, aromatisée, de toute première qualité, exquisite.

**MATURITÉ.** — Novembre et décembre.

**CULTURE.** — En pyramide et en espalier.

**OBSERVATION.** — Cette excellente poire, qui est la rivale du Beurré Dumont, est plus tardive que lui de près d'un mois.



42. — Clara Pringale.

*Obtenu par M. PRINGALE-DUBUISSON, pépiniériste à Lesdain.*

**ARBRE.** — Assez vigoureux, pyramidal, très-fructifère. Scions forts, allongés, droits, flexueux, roux, picotés. Bourgeons sur console, ovales, aigus, écartés du scion. Boutons à fruit gros, ovales.

**FEUILLES.** — Ovales, aiguës, à peine dentées, à pétiole moyen. Stipules lancéolées, linéaires, dressées.

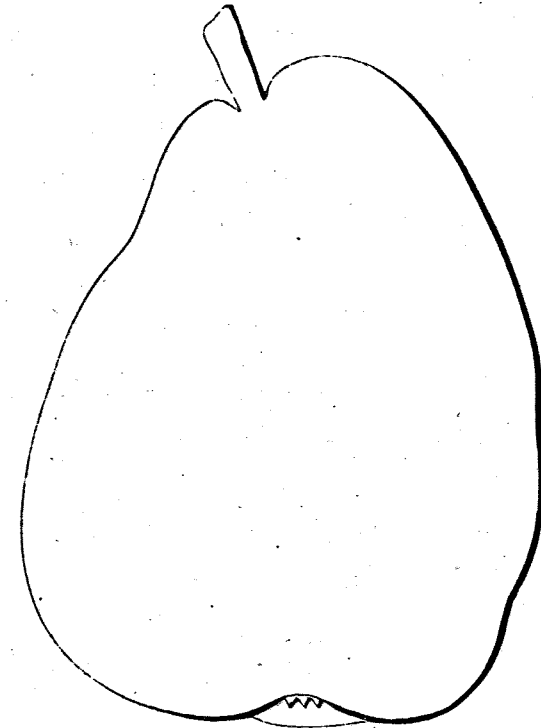
**FLEURS.** — Moyennes, en bouquets clairs. Pétales ovales.

**FRUIT.** — Gros, en forme de bergamote, turbiné, à base élargie. Péduncule assez long, terminal. Calice légèrement rentrant, ouvert, à sépales patents. Peau fauve, mêlée de jaune. Chair demi-fondante, beurrée, très-juiteuse, sucrée, parfumée, très-bonne.

**MATURITE.** — Décembre.

**CULTURE.** — Pour plein vent et pyramide.





43. — Beurré de Ghelin.

*Obtenu par M. FONTAINE de Ghelin. Couronné par la Société,  
le 9 décembre 1855.*

**SYNONYMIE.** — Délices Fontaine.

**ARBRE.** — De moyenne vigueur, à scions allongés, vimineux, très-fertile en plein vent. Bourgeons sur console, arrondis, courts. Boutons à fruit moyens.

**FEUILLES.** — Moyennes, ovales, arrondies, acuminées, dentées, courtement pétiolées. Stipules dressées.

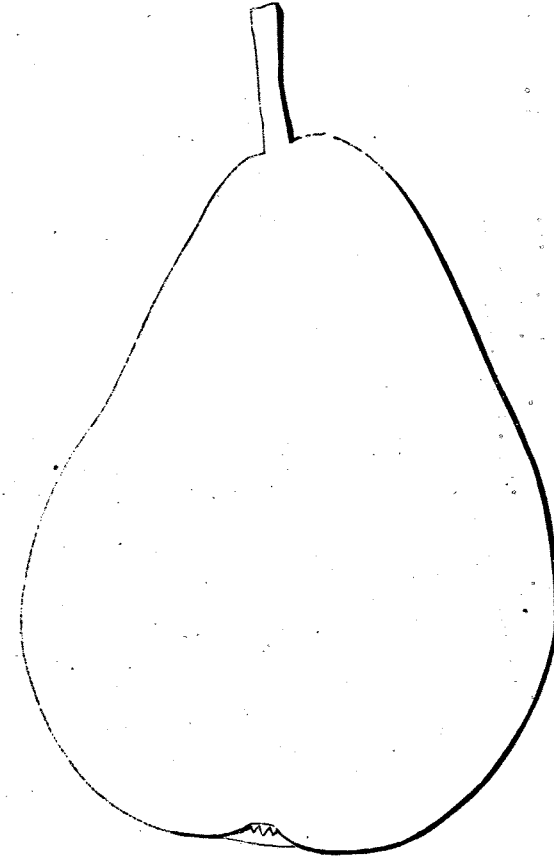
**FLEURS.** — Moyennes, en bouquets serrés, à pédoncules assez courts. Pétales ovales.

**FRUIT.** — Moyen, turbiné, de forme irrégulière, souvent oblique et bosselé

d'un côté. Pédoncule court, gros, ombiliqué. Calice enfoncé, ombiliqué, à sépales courts, dressés. Peau jaune lavée de fauve, parfois un peu rouge du côté du soleil. Chair fine, beurrée, un peu granuleuse au centre, très-fondante et sucrée, délicieuse. Eau parfumée de toute perfection.

**MATURITÉ.** — Novembre et décembre.

**CULTURE.** — Plein vent, pyramide, espalier. L'arbre n'aime pas la serpette.



44. — Colmar Daras.

*Obtenu par M. DARAS de Naghtin, des semis de G. Everard. Couronné par la Société, le 17 novembre 1863.*

**SYNONYMIE.** — Delphine de Tournay.

**ARBRE.** — De première vigueur, à rameaux fastigiés, dressés, élancés. Scions vigoureux, très-forts et très-allongés. Bourgeons coniques, pointus, rapprochés mais séparés du scion. Bouton à fruit assez gros, ovale, obtus, souvent terminal.

**FEUILLES.** — Assez grandes, aplaties, ovales, aiguës, assez courtement pétiolées. Stipules filiformes, amplexicaules.

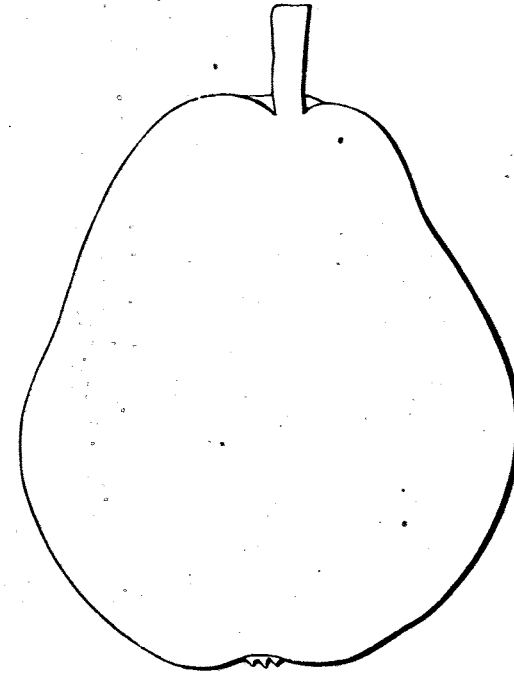
**FLEURS.** — Grandes, en bouquet serré, souvent semi-doubles. Pédicelles courts.

Pétales larges, étalés.

**FRUIT.** — Gros, pyramidal allongé, peu renflé vers la base, atténué au sommet, arrondi à la base, à peine ombiliqué aux deux extrémités. Pédoncule court, robuste, à peine ombiliqué. Calice affleurant, large, à sépales étalés. Peau jaune citron, brillante, parfois un peu tachée de roux. Chair fine, beurrée, très-fondante, très-juteuse, très-sucrée, exquise.

**MATURITÉ.** — Novembre et décembre.

**CULTURE.** — Plein vent et espalier.



45. — Beurré des Augustins.

*Obtenu par M. DUMORTIER-GHISLAIN. Couronné le 1<sup>er</sup> décembre 1857.*

**ARBRE.** — De moyenne vigueur, à rameaux étalés. Scions solides, courts, roux, jaunâtres. Bourgeons sur console, coniques, aplatis, pointus, écartés du scion. Bouton à fruit ovale, conique, aigu.

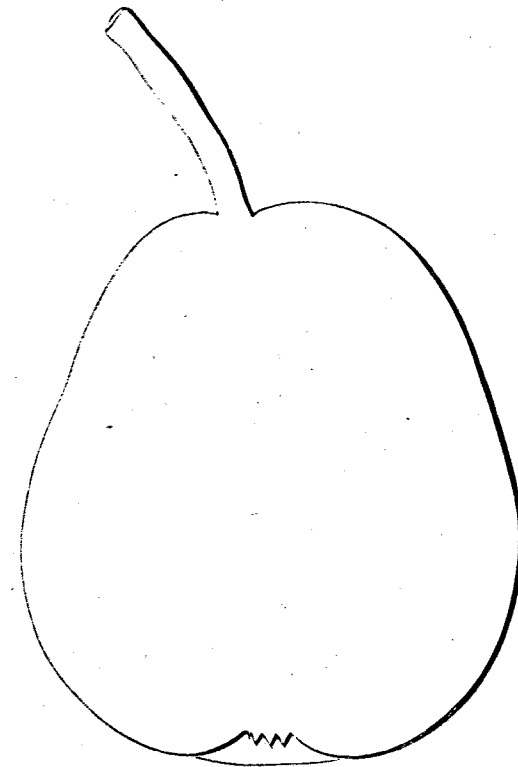
**FEUILLES.** — Allongées, lancéolées, ovales, aiguës, dentelées, assez longuement pétiolées. Stipules filiformes, amplexicaules.

**FLEURS.** — Moyennes, à pétales ovales.

**FRUIT.** — Moyen, turbiné, atténué supérieurement, tronqué et ombiliqué au sommet. Pédoncule court et gros, rentrant et enfoncé. Calice petit, affleurant la base du fruit, à lobes convergents. Peau jaune lavée de fauve. Chair très-beurrée, un peu granuleuse, très-juteuse, vineuse, très-bonne.

**MATURITÉ.** — Novembre et décembre.

**CULTURE.** — Plein vent et pyramide.



46. — Colmar de Chin.

*Obtenu en 1855, par M. NORBERT BOUZIN, doyen de Ramegnies-Chin.  
Dégusté avec notre ami Van Mons le 16 décembre 1858.*

**ARBRE.** — Assez vigoureux, pyramidal, à rameaux clairs, élancés. Scions droits, flexueux, à peau rousse, cendrée. Bourgeons gros, velus, ovales, étalés, séparés du scion. Boutons à fruit gros, ovales, velus.

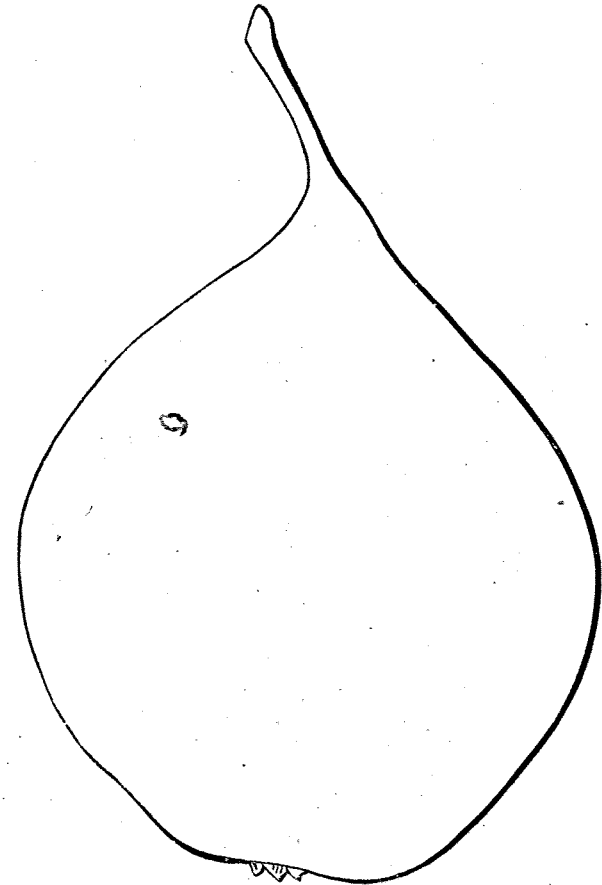
**FEUILLES.** — Ovales, lancéolées, aplaties, crénelées, longuement pétiolées.

**FLEURS.** — Ordinaires. Pétales ovales.

**FRUIT.** — Gros, ovale, à base élargie, tronqué aux deux extrémités. Pédoncule robuste, assez long, terminal, parfois entouré d'un collier. Calice affleurant, ouvert, à sépales dressés. Peau verte, jaunissant à la maturité, picotée et un peu lavée de roux. Chair fondante, très-juteuse, sucrée, très-bonne.

**MATURITE.** — Décembre.

**CULTURE.** — Pyramide et espalier.



47. — Beurré Six.

*Obtenu par M. Six, jardinier à Courtrai. Couronné par la Société, le 20 janvier 1854.*

**ARBRE.** — De moyenne vigueur, à rameaux tortueux. Scions, noueux, tortueux, dressés. Bourgeons sur consoles, ovales, aigus, écartés du scion. Bouton à fruit moyen, ovale.

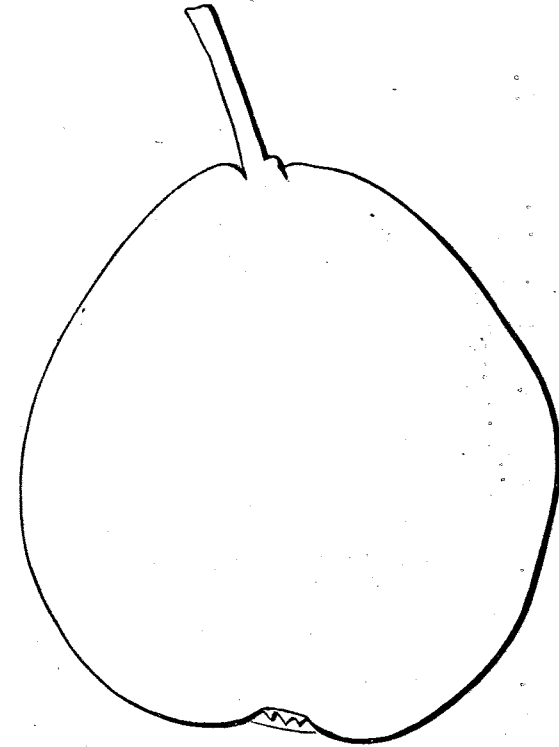
**FEUILLES.** — Moyennes, ovales, aiguës, crénelées, à pétiole court. Stipules linéaires, dressées.

**FLEURS.** — En bouquet lâche, à pédoncule moyen. Pétales moyens, étalés, distants.

**FRUIT.** — Gros, pyramidal, renflé

au centre, arrondi à la base, fortement atténué vers le pédoncule, non ombiliqué à la base ni au sommet. Pédoncule long, terminal, attaché à l'extrémité du fruit. Calice exserte, ouvert, à lobes divergents. Peau jaune citron, brillante, finement picotée de vert. Chair beurrée, très-fondante, très-juteuse. Fruit excellent.

**MATURITÉ.** — Novembre et décembre.  
**CULTURE.** — Pyramide et espalier.



48. — Beurré Biseau.

*Obtenu par M. A. DE BISEAU D'HAUTEVILLE, à Binche.  
Médaille le 14 décembre 1868.*

**ARBRE.** — Assez élevé. Scions de moyenne vigueur. Bourgeons coniques.

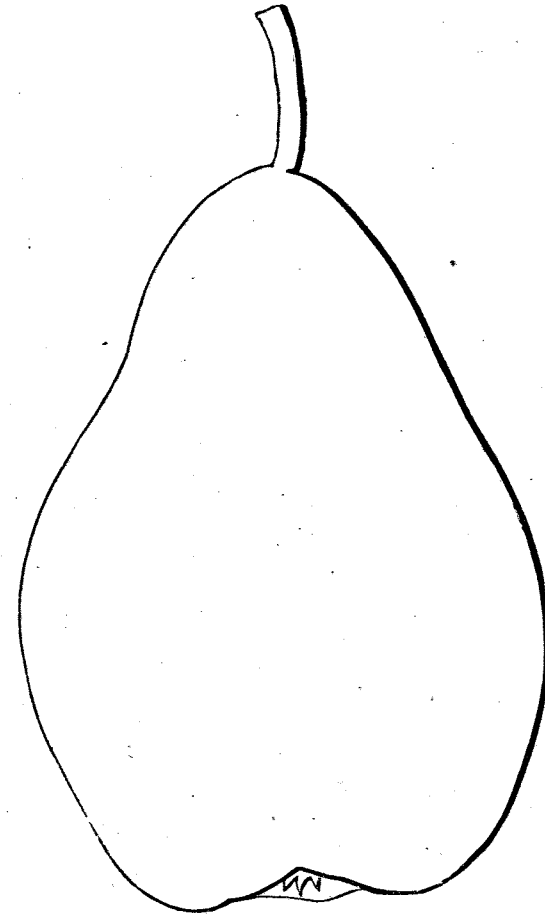
**FEUILLES.** — Grandes, planes, longuement pétiolées, ovales, oblongues, légèrement dentées, cuspidées. Stipules filiformes.

**FRUIT.** — Gros, turbiné, arrondi, non allongé vers le pédoncule. Œil subaffleurant. Pédoncule allongé, renflé

à sa base, légèrement rentrant. Calice à divisions dressées. Peau grise, légèrement scabre, roussâtre du côté du soleil. Chair fine, beurrée, très-fondante, excellente. Goût analogue au beurré gris.

**MATURITÉ.** — De la mi-October à la Noël.

**CULTURE.** — Pyramide et espalier.



49. — Beurré Gilles.

*Obtenu par M. ADOLPHE GILLES à Antoing, près de Tournay. Couronné par la Société, le 1<sup>er</sup> décembre 1857.*

**ARBRE.** — Pyramidal, à flèche dressée et à rameaux étalés, diffus, pendants; très-fertile. Scions pleureurs, allongés, roux-fauve. Bourgeons gros, ovales, pointus, écartés du scion. Boutons à fruit gros, ovales, arrondis, aigus.

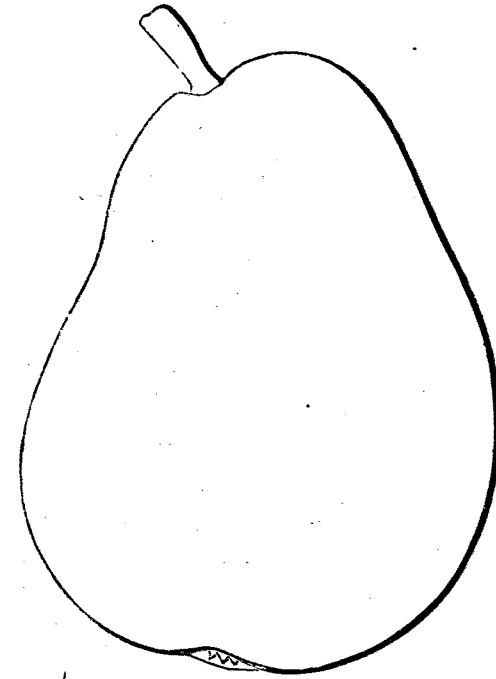
**FEUILLES.** — Ovale-allongées, onduleuses, dentées en scie, assez courtement pétiolées. Stipules linéaires, écartées.

**FLEURS.** — Grandes, en beaux bouquets. Pétales ovales.

**FRUIT.** — Gros, pyramidal, atténué à la base, un peu reserré au-dessus du milieu, cunéiforme au sommet, ombiliqué à la base. Pédoncule terminal, assez long, courbe. Calice rentrant, moyen. Peau lisse, jaune brillante. Chair très-fine, très-juteuse, sucrée, aromatisée, excellente.

**MATURITÉ.** — Novembre et décembre.

**CULTURE.** — Sur franc. Cet arbre ne prend pas toujours sa flèche, mais quand il la prend, il acquiert une grande vigueur.



50. — Bezi musqué.

Obtenu par M. B.-C. DU MORTIER.

**ARBRE.** — Assez vigoureux, à rameaux étalés; port du Bezi de Chaumontel. Scions de moyenne longueur, droits, à feuilles rapprochées et à peau rousse. Bourgeons gros, ovales, pointus, écartés. Bouton à fruit, ovale, allongé, pointu.

**FEUILLES.** — Grandes, ovales, oblongues, un peu recoquillées, denticulées, assez longuement pétiolées. Stipules linéaires, dressées.

**FLEURS.** Moyennes, en bouquet serré.

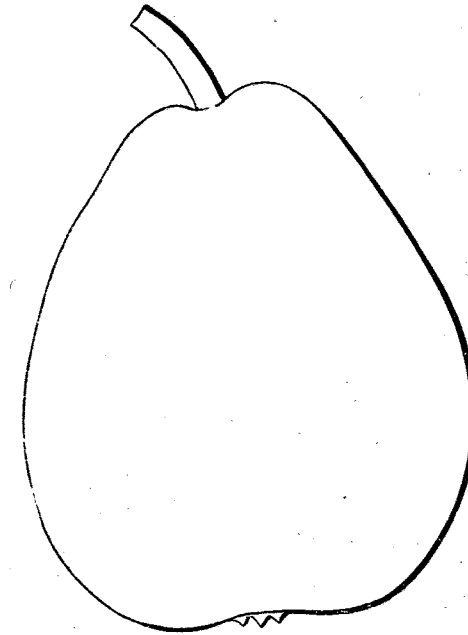
Pétales ovales.

**FRUIT.** — Moyen, turbiné, tronqué et non ombiliqué à ses deux extrémités. Pédoncule moyen assez gros, non ombiliqué. Calice moyen, affleurant. Peau lisse, rousse, dorée. Chair demi-fondante, très-savoureuse et parfumée. Eau abondante et sucrée. Parfum du beurré Dumont. Poire excellente.

**MATURITÉ.** — Décembre.

**CULTURE.** — Pour pyramide et plein vent.





51. — La Casteline.

*Obtenu en 1836 par M. FLORIMOND CASTELAIN, à Etainpups près de Tournay.  
Couronné par la Société.*

**ARBRE.** — Vigoureux, d'une très-grande fertilité, à scions arqués, duveteux dans leur jeunesse. Scions vigoureux, allongés, arqués, veloutés. Bourgeons coniques, appliqués contre le scion. Boutons à fruit petits, ovales.

**FEUILLES.** — Ovale, oblongue, de grandeur moyenne, duveteuses, planes, non dentées, assez longuement pétiolées. Stipules linéaires, dressées.

**FLEURS.** — Petites, moyennes, en bouquet lâche. Pétales étalés, ovales, allongés, longuement onguiculés.

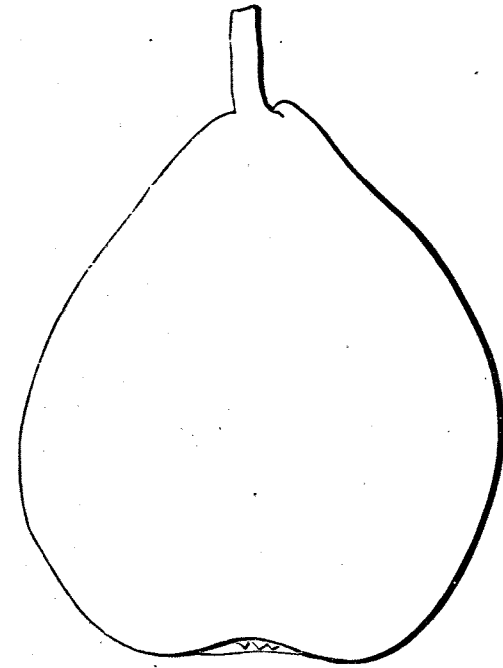
**FRUIT.** — Moyen, turbiné, renflé inférieurement, pyramidal, ombiliqué au sommet et à la base. Pédoncule court,

rentrant. Calice légèrement rentrant ouvert, à divisions courtes et étalées. Peau jaune lavée de roux. Chair jaunâtre, fondante, juteuse, excellente, relevée d'un arôme fin et spécial.

**MATURITÉ.** — Décembre et janvier; se conserve jusqu'en mars.

**CULTURE.** — Pour plein vent, espalier, et pyramide.

**OBSERVATION.** — Ce fruit précieux, dont on ne saurait trop recommander la culture, n'aime pas la serpette. En plein vent, il est d'une remarquable fertilité et fournit un précieux approvisionnement pour janvier et février.



52. — Bezi Macaron.

*Obtenu par M. ALBÉRIC LEMYÉ, pépiniériste à Bonsecours, près de Tournay.  
Médaille le 15 janvier 1859.*

**ARBRE.** — Peu vigoureux, à rameaux étalés, dressés. Scions effilés, allongés, à feuilles distantes. Bourgeons sans console, ovales, obtus. Bouton à fruit arrondi, obtus.

**FEUILLES.** — Oblongues, aiguës, aplaties. Stipules linéaires, dressées.

**FLEURS.** — Petites, en bouquets serrés. Pétales ovales.

**FRUIT.** — Moyen, turbiné, atténué

au sommet, légèrement rentrant à la base. Pédoncule très-court, gros, obliquement terminal. Calice légèrement enfoncé, à sépales connivents. Peau jaune, dorée, picotée de roux et parfois tachetée. Chair semi-fondante, juteuse, parfumée.

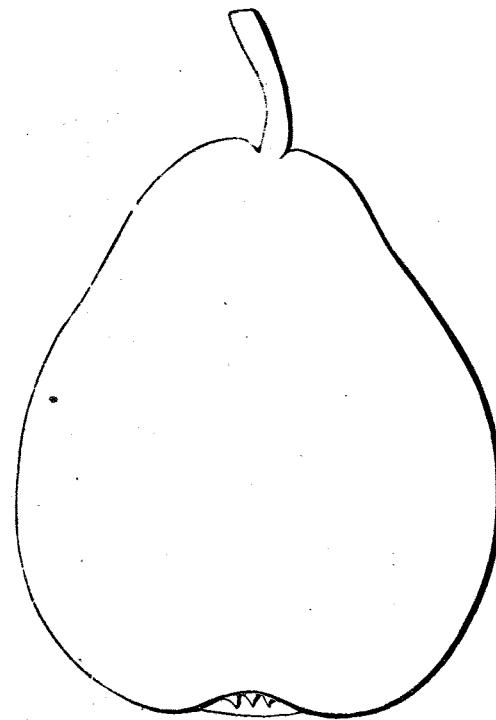
**MATURITÉ.** — Décembre et janvier.

**CULTURE.** — Sur franc, en pyramide ou espalier.

157 → Voir après page 147

↑  
53

Beurré Du Bus



53. — Beurré Du Bus.

Obtenu par M. EDMOND DU BUS, avocat. Couronné par la Société en 1858.

**ARBRE.** — Vigoureux, très-rameux, formant tête, assez fructifère. Scions allongés, effilés, à peau d'un roux jaunâtre. Bourgeons sans console, arrondis, obtus. Bouton à fruit gros, court, obtus.

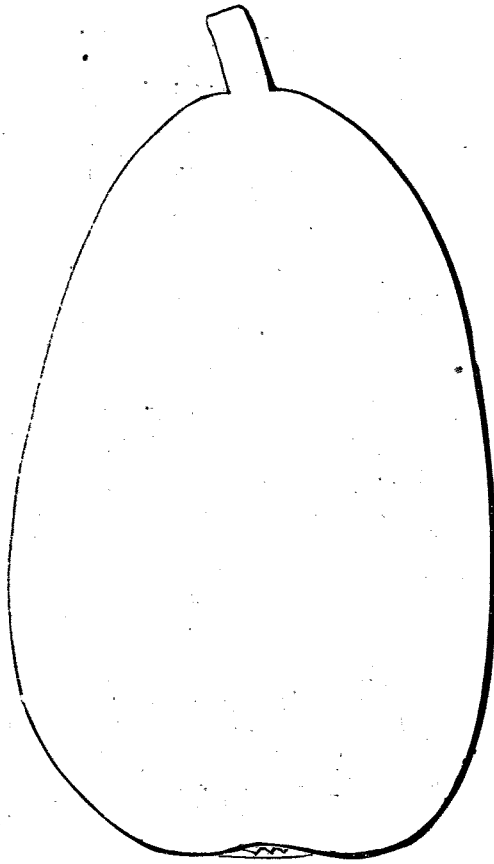
**FEUILLES.** — Ovale, aiguës, aplaties, crénelées, à pétiole moyen. Stipules ovales-lancéolées, étalées.

**FLEURS.** — Moyennes, en bouquets assez lâches, à pédoncule assez court. Pétales ovales.

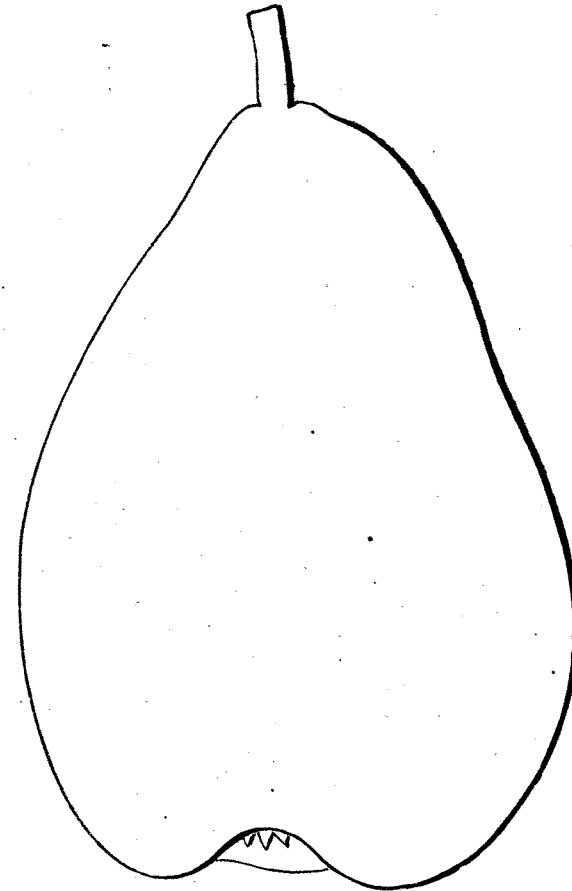
**FRUIT.** — Moyen, turbiné, renflé à la base, atténué au sommet. Pédoncule moyen, solide, légèrement ombiliqué. Calice subsuffleurant à divisions courtes, droites. Peau jaune fortement tachée de fauve, un peu raboteuse. Chair beurrée, fondante, juteuse, aromatisée, très-bonne, légèrement granuleuse.

**MATURITÉ.** — Décembre et janvier.

**CULTURE.** — Sur franc ou coignassier, en plein vent, pyramide ou espalier.



54. — Beurré Dubuisson (Autre forme).



54. — Beurré Dubuisson.

Obtenu vers 1852, par ISIDORE DUBUISSON, jard. à Jolain, près de Tournay. Couronné par la Société. Propagé par M. Toussaint Carpentier, jard. à Tournai.

SYNONYMIE. — Faussement nommé Beurré de Cysaing.

ARBRE. — Vigoureux, pyramidal, fertile, à rameaux étalés, dressés. Scions assez forts, atténués au sommet. Bourgeons sans console, pointus, un peu écartés. Boutons à fruit moyens, ovales, obtus.

FEUILLES. — Ovale, lancéolées, finement dentées, canaliculées, recourbées. Pétiole moyen. Stipules linéaires, étalées.

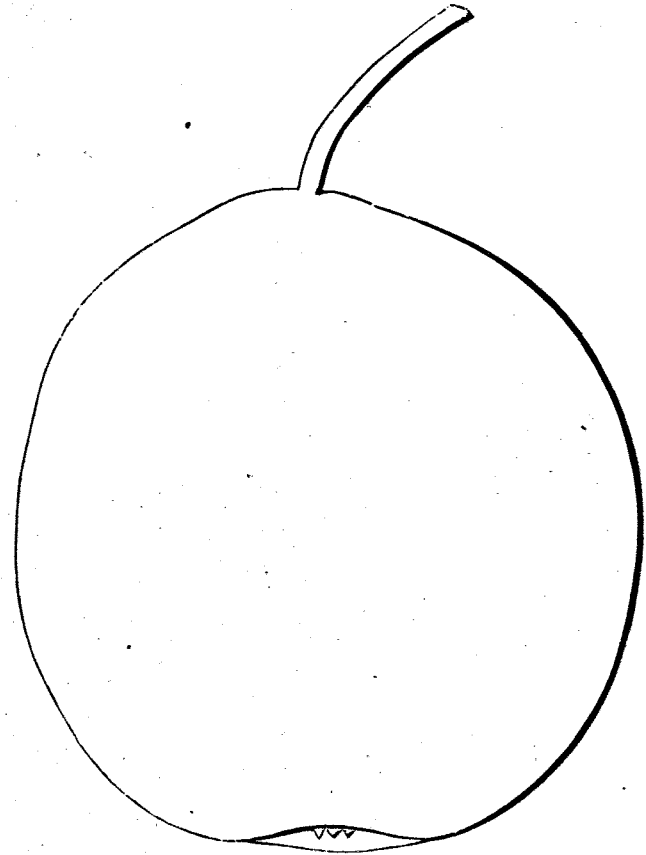
FLURS. — En bouquet serré, courtement pédonculées, moyennes. Pétales ovales.

FRUIT. — Très-gros, oblong, un peu

bosselé, tronqué, ombiliqué et un peu côtelé à la base, légèrement atténué au sommet. Pédoncule court, gros, oblique, à peine rentrant. Calice-ombiliqué, rentrant, à sépales dressés et connivents. Peau jaune, picotée et maculée de fauve, parfois légèrement colorée du côté du soleil. Chair fine, beurrée, sucrée, légèrement aromatisée, très-juteuse. Fruit hors ligne.

MATURITE. — Janvier et février.

CULTURE. — Ce fruit hors ligne se conduit admirablement sur coignassier, en pyramide et à la muraille. Il forme parfaitement ses crochets.



55. — Tournay d'Hiver.

*Obtenu par M. B.-C. DU MORTIER. Couronné par la Société le 15 janvier 1859.*

**ARBRE.** — Vigoureux, pyramidal, à rameaux étalés-dressés. Scions épineux, à peau verte, de moyenne longueur, assez gros. Bourgeons sans console, arrondis, gros. Bouton à fruit assez gros, arrondi.

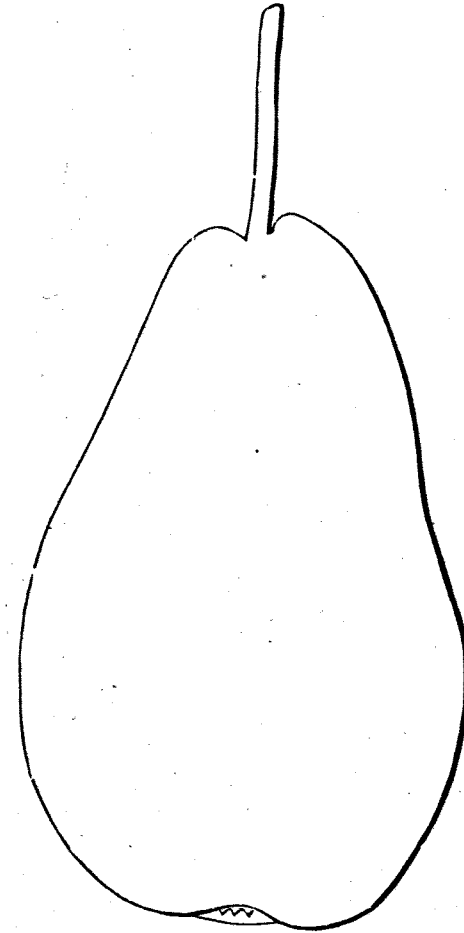
**FEUILLES.** — Duveteuses en naissant, ovales, dentées en scie. Stipules longues, divariquées, parfois lancéolées.

**FLEURS.** — Moyennes, en bouquet lâche et non brillant. Pétales ovales, assez petits, distants les uns des autres.

**FRUIT.** — Très-gros, subsphérique ou ovoïde, arrondi aux deux extrémités. Pédoncule mince, long, à peine ombiliqué. Calice affleurant, largement ouvert, à sépales dressés, courts. Peau jaune, verdâtre, maculée de roux au sommet. Chair fondante, beurrée, sucrée, vineuse, excellente, mais devenant ensuite cotonneuse.

**MATURITÉ.** — Janvier et février.

**CULTURE.** — Sur coignassier et sur franc pour pyramide et espalier.



56. — Beurré de Carême.

*Obtenu par M. B.-C. DU MORTIER.*

**ARBRE.** — Très-vigoureux, élancé, droit, à rameaux étalés-dressés. Scions allongés, droits, roux-jaunâtres. Bourgeons sur console, petits, ovales, appliqués contre le scion. Boutons à fruit ovales, pointus.

**FEUILLES.** — Ovales-oblongues, acuminées, un peu dentées, longuement pétiolées.

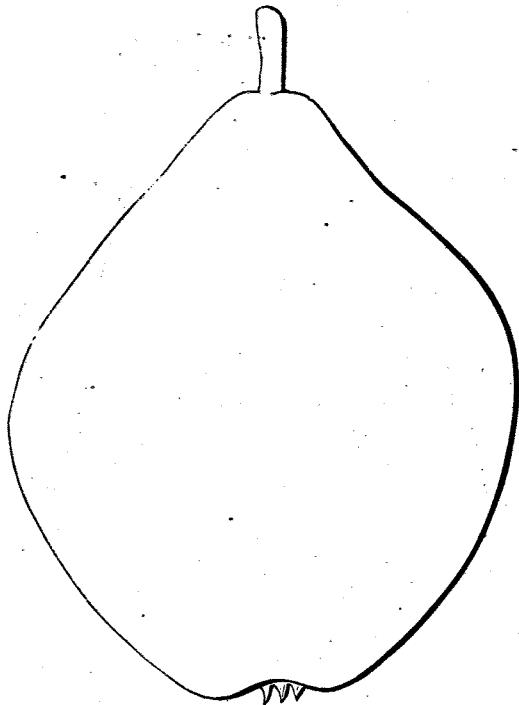
**FLEURS.** — Très-grandes, en forts bouquets.

**FRUIT.** — Ovale, allongé, de forme

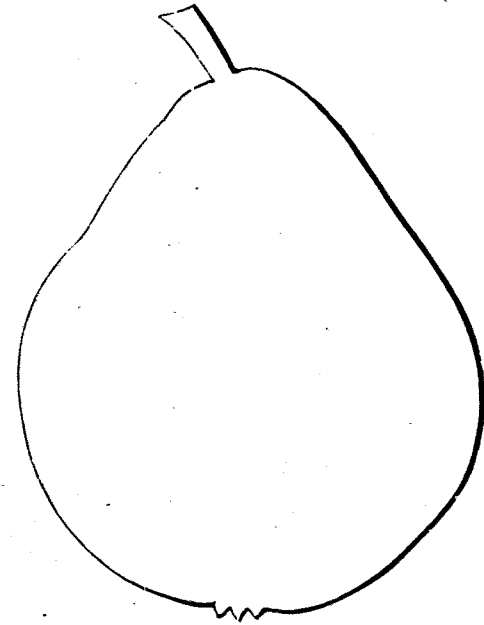
élégante, légèrement renflé à la base, atténué au sommet. Pédoncule un peu rentrant, solide, droit. Calice subaffleurant, ouvert. Peau lisse, vert jaunâtre, picotée de roux. Chair beurrée, fondante, très-sucrée, eau abondante et très-suave. Quelques pierres auprès de la columelle.

**MATURITÉ.** — Février.

**CULTURE.** — Pour pyramide ou espalier, sur coignassier.



57. — Colmar Du Mortier (Autre forme).



57. — Colmar Du Mortier.

*Obtenu en 1848 par GABRIEL EVERARD, pépiniériste à Tournay.  
Couronné le 20 mars 1852.*

**SYNONYMIE.** — Beurré Du Mortier. Cette précieuse variété avait été répandue sous ce nom, mais comme déjà il existe un Beurré Du Mortier dans le commerce, nous avons cru devoir rétablir le nom donné dans l'origine et qui a la priorité. On lit en effet dans le registre aux procès-verbaux de la Société de Tournay (20 mars 1852) ce qui suit : « Le jury appréciant le mérite supérieur d'une poire qui lui est présentée par M. Gabriel Everard, pépiniériste à Tournay, lui donne le nom de *Colmar Barthélemy Du Mortier*, et lui décerne une médaille d'argent. »

**ARBRE.** — Vigoureux, fertile, élancé, à rameaux fastigiés, dressés. Branches dressées, duveteuses dans leur jeunesse, très-fortes. Bourgeons coniques, déprimés, séparés du scion. Bouton à fruit très-gros, ovale, arrondi, obtus.

**FEUILLES.** — Duveteuses dans leur jeunesse, ovales, allongées, coquillées,

recourbées, denticulées, concaves en gouttière. Stipules linéaires, écartées.

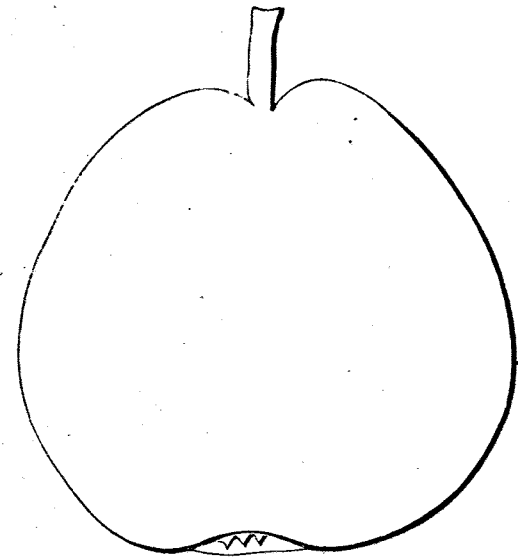
**FLEURS.** — En bouquets serrés, à pédoncule courts, grandes, souvent semi-doubles. Pétales 5 à 12, ovales, étalés, dressés.

**FRUIT.** — Moyen, ovoïde, atténué aux deux extrémités. Pédoncule court, gros, terminal. Calice exserte, saillant, à sépales larges et dressés. Peau lisse, jaune citron, brillante. Chair saumonée, très-fine, très-fondante, beurrée, très-sucrée, délicieuse, de toute première qualité sur franc.

**MATURITÉ.** — Février ; en mars la poire durcit.

**CULTURE.** — Exige d'être greffé sur franc.

**OBS.** — Comme le Beurré d'Hardenpont, le fruit perd toutes ses qualités s'il est greffé sur coignassier. Arbre magnifique en plein vent.



58. — L'Episcopale.

Obtenu par NOBERT BOUZIN, *avoué de Chin. Couronné en février 1839.*

**SYNONYMIE.** — Gasparine.

**ARBRE.** — Fertile, de moyenne vigueur, à rameaux étalés-dressés. Scions assez courts, gros, droits, roux, jaunâtres. Bourgeon petit, sur console, écarté. Bouton à fruit gros, ovale.

**FEUILLES.** — Ovale, petites, aplaties, denticulées, à pétiole moyen. Stipules étalées, linéaires ou linéaires-lancéolées.

**FLEURS.** — Moyennes, en bouquets denses, courtement pédonculées. Pétales ovales.

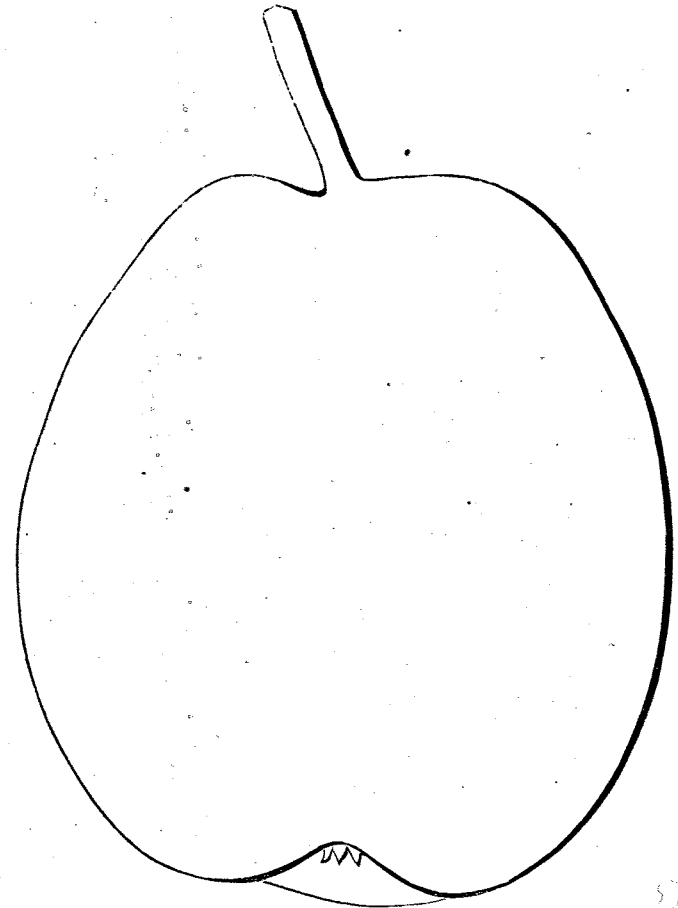
**FRUIT.** — Moyen, turbiné, raccourci et ombiliqué à l'extrémité, côtelé à la

base, venant par bouquets. Péduncule court, gros, fortement ombiliqué. Calice presque affleurant, à divisions dressées, écartées. Peau vert-jaunâtre, pourprée du côté du soleil. Chair fine, très-fondante, très-juteuse, sucrée et aromatisée, excellente et de toute première qualité.

**MATURITÉ.** — Février et mars.

**CULTURE.** — Exige chez nous l'espalier au midi. La poire qui reste moyenne en pyramide, devient grosse en espalier au midi. Dans cette exposition, elle est supérieure à la Joséphine de Malines.





### 59. — Beurré de Naghin.

*Obtenu par M. NORBERT DARAS DE NAGHIN, propriétaire à Tournay des semis de G. Everard. Couronné par la Société le 10 mars 1858.*

**ARBRE.** — Vigoureux, à rameaux étalés, épars. Scions arqués, forts, tortueux, divariqués, vert-roussâtres. Bourgeons sur console, aplatis, dressés. Boutons à fruit moyens, ovales, pointus.

**FEUILLES.** — Ovales, aplaties, denticulées, à pétiole de moyenne longueur. Stipules linéaires, dressées.

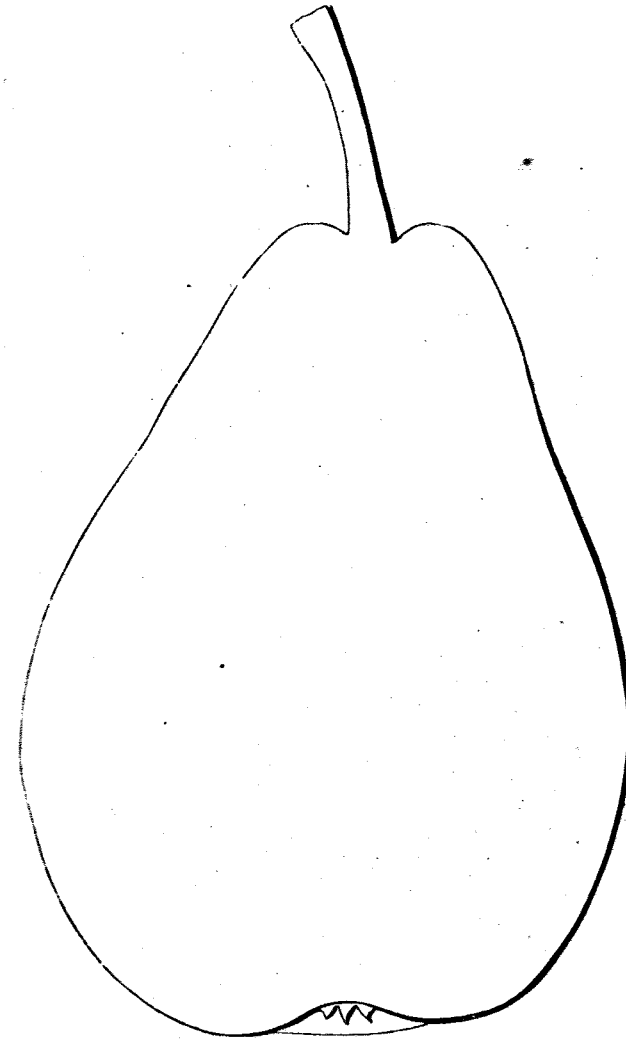
**FLEURS.** — Assez petites, en bouquets clairs. Pétales ovales.

**FRUIT.** — Gros, ovale, tronqué au sommet, souvent déprimé à l'attache du pédoncule, ombiliqué à la base. Pédoncule moyen, assez fragile, inséré

sur une surface déprimée, parfois ombiliquée. Calice moyen, enfoncé, à sépales dressés et rapprochés. Peau lisse, jaune d'or. Chair fondante, beurrée, très-juteuse, très-sucrée, légèrement aromatisée, et tout à fait hors ligne, si l'arbre est sur un coignassier peu vigoureux; dure et à cuire, s'il est sur franc.

**MATURITÉ.** — Mars et avril.

**CULTURE.** — Exige le coignassier et la muraille au midi ou la pyramide. Sur franc, il forme un très-bel arbre, mais le fruit n'est bon qu'à cuire.



60. — **Princesse d'Orange.**  
 Obtenue par M. GABRIEL EVERARD, pépiniériste à Tournay. Mentionnée honorablement  
 par la Société, le 6 Février 1825.

**ARBRE.** — Assez vigoureux, à rameaux étalés. Scions allongés, ascendants, à peau fauve. Bourgeons sur console, gros, ovales, aigus, fort écartés du scion. Boutons à fruit très-gros, ovales, coniques, aigus.

**FEUILLES.** — Ovales, acuminées, aplaties, finement dentées, longuement pétiolées. Stipules écartées.

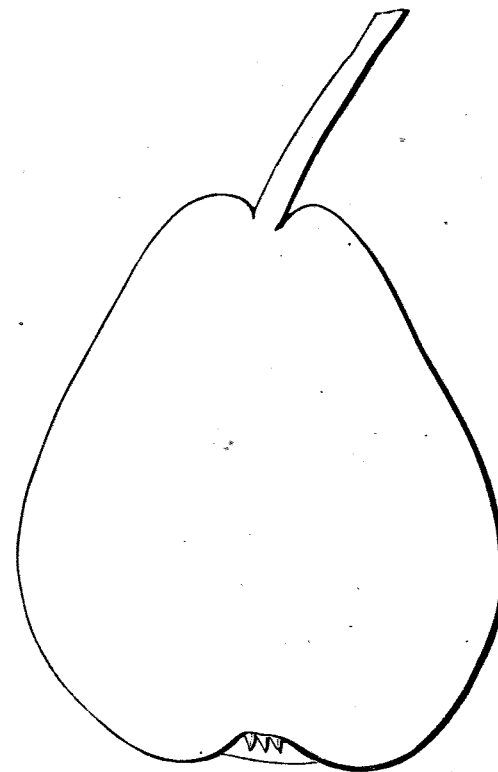
**FLEURS.** — Moyennes, à pétales ovales.

**FRUIT.** — Très-gros, pyramidal, ar-

rondi à la base, à ceil rentrant, sans bosselures. Pédoncule allongé, fort. Calice assez grand, étalé, rentrant. Peau jaune foncé, fortement tachée de roux, assez scabre. Chair cassante, succulente, un peu rance, mangeable à Paques. Gros fruit de parade pour tout le Carême, excellent cuit.

**MATURITE.** — Avril et mai.

**CULTURE.** — Pour plein vent.



61. — Petite Tournaisienne.

*Obtenu par M. B.-C. DU MORTIER. Couronné par la Société  
le 10 Mai 1869.*

**ARBRE.** — En tête, fortement rameux, à rameaux étalés, dressés. Scions de moyenne longueur, à peau rousse. Bourgeons sans console, gros ovales, pointus. Boutons à fruit assez gros, ovales, aigus.

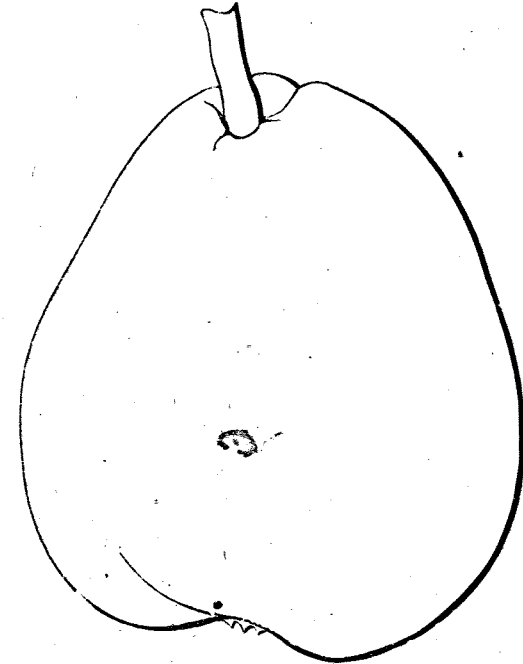
**FEUILLES.** — Ovale-oblongues, acuminées, à peine dentées, longuement pétiolées. Stipules filiformes.

**FLEURS.** — Moyennes, en bouquets serrés, à pédoncule assez court. Pétales ovales.

**FRUIT.** — Moyen, ovale-oblong, plus large vers la base, ombiliqué aux deux extrémités. Pédoncule assez court, rentrant dans l'ombilic supérieur. Calice rentrant, largement ouvert, à lobes étalés. Peau jaune, un peu tachetée et picotée de roux. Chair très-fine, demi-fondante, beurrée, sucrée, juteuse, légèrement vineuse.

**MATURITÉ.** — Avril et mai.

**CULTURE.** — Sur coignassier, pour espalier et pyramide.



62. — Délices d'Avril.

Obtenu par M. FONTAINE, de Ghelîn. Couronné le 5 Mai 1865.

**SYNONYMIE.** — Souvenir de Thérèse de Fromental.

**ARBRE.** — De moyenne vigueur, à rameaux étalés-dressés. Scions robustes, très-épineux dans la jeunesse, à peau rousse, lisse; dressés, étalés, vigoureux. Bourgeons sans console, coniques, dressés ou un peu écartés au sommet. Boutons à fruit ovales, moyens.

**FEUILLES.** — Oblongues, atténuées à chaque extrémité, à pétiole moyen. Stipules amplexicaules.

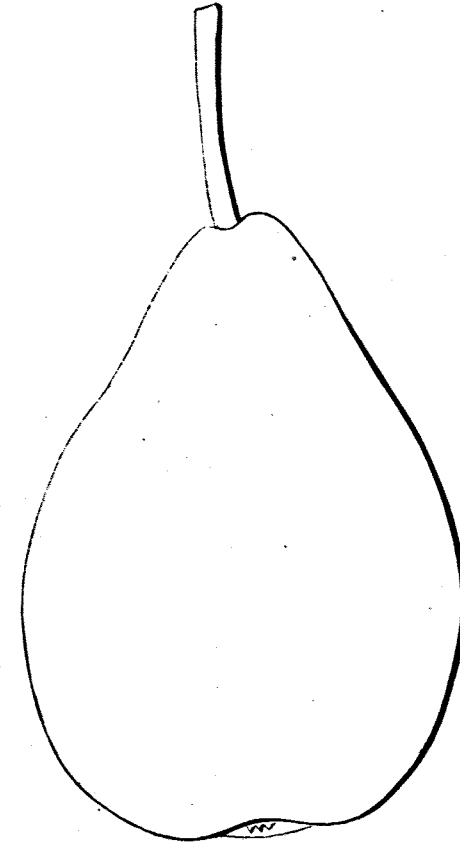
**FLEURS.** — Moyennes, en bouquets

ordinaires. Pétales ovales.

**FRUIT.** — Moyen, turbiné, court, irrégulier, ombiliqué aux deux extrémités. Pédoncule court, gros, inséré dans l'ombilic supérieur. Calice presque affleurant, mais inséré dans l'ombilic inférieur. Peau rousse et jaune. Chair jaunâtre, un peu granuleuse, très-sucrée et très-juteuse, exquise, rappelant le Passe-Colmar.

**MATURITÉ.** — Avril.

**CULTURE.** — Pour pyramide et espalier.



63. — Poire David.

*Obtenue au siècle dernier par M. DAVID, jardinier du canton de Templeuve, près Tournay.*

**ARBRE.** — Très-vigoureux, pyramidal, tellement fertile, que chaque année il faut l'étaçonner. Très-réandu dans tous les environs de Tournay. Scions vigoureux, étalés, dressés. Bourgeons ovales, appliqués contre le scion. Bouton à fruit ovale, arrondi.

**FEUILLES.** — Moyennes, ovales-lancéolées, denticulées. Stipules linéaires.

**FLEURS.** — Moyennes, à pétales ovales.

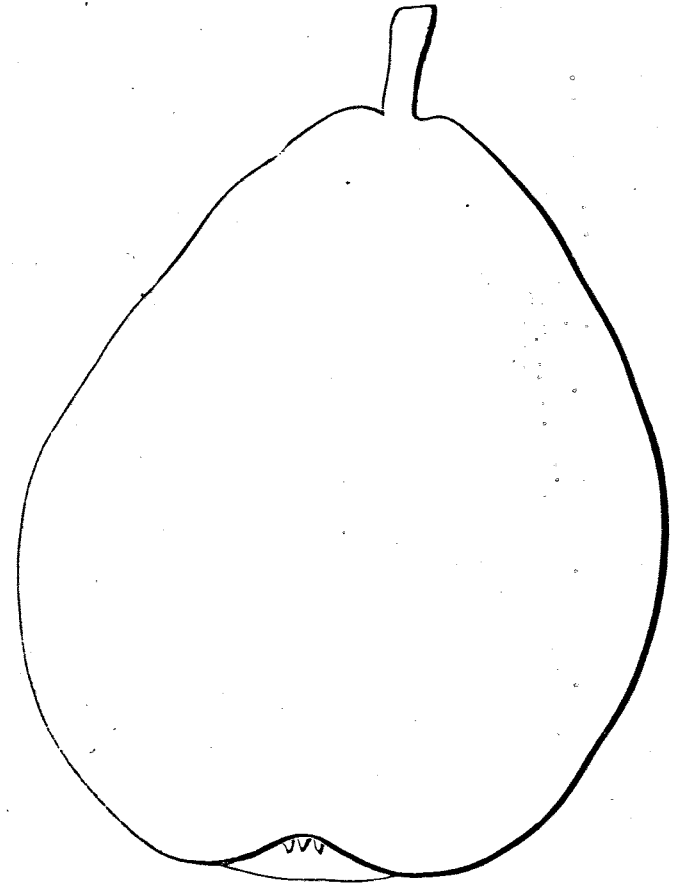
**FRUIT.** — Très-élégant, pyramidal, atténué vers le haut. Pédoncule terminal, fort, assez court. Calice affleurant, étalé, très-ouvert. Peau verte, deve-

nant jaune à la maturité, lavée de pourpre du côté du soleil. Chair blanchâtre, assez fine, cassante, anisée, mangeable après pâques.

**MATURITÉ.** — Avril et mai.

**CULTURE.** — Pour plein vent, dans les vergers.

**Obs.** — Aucune poire n'est plus favorable aux vergers de village. Elle vient en carême remplacer les pommes quand celles-ci manquent. C'est une variété du Martin sec, mais mûrissant en avril et mai. Cuite, elle est délicieuse, et très-utile pour le ménage.



64. — Beurré Père.

*Obtenu par M. PHILIPPE PÈRE, Pépiniériste à Ath. Couronné  
le 10 Mai 1869.*

**ARBRE.** — Vigoureux, droit, à rameaux étalés-dressés. Scions droits, allongés.

**FEUILLES.** — Ovale-allongées, mucronées, denticulées. Stipules linéaires.

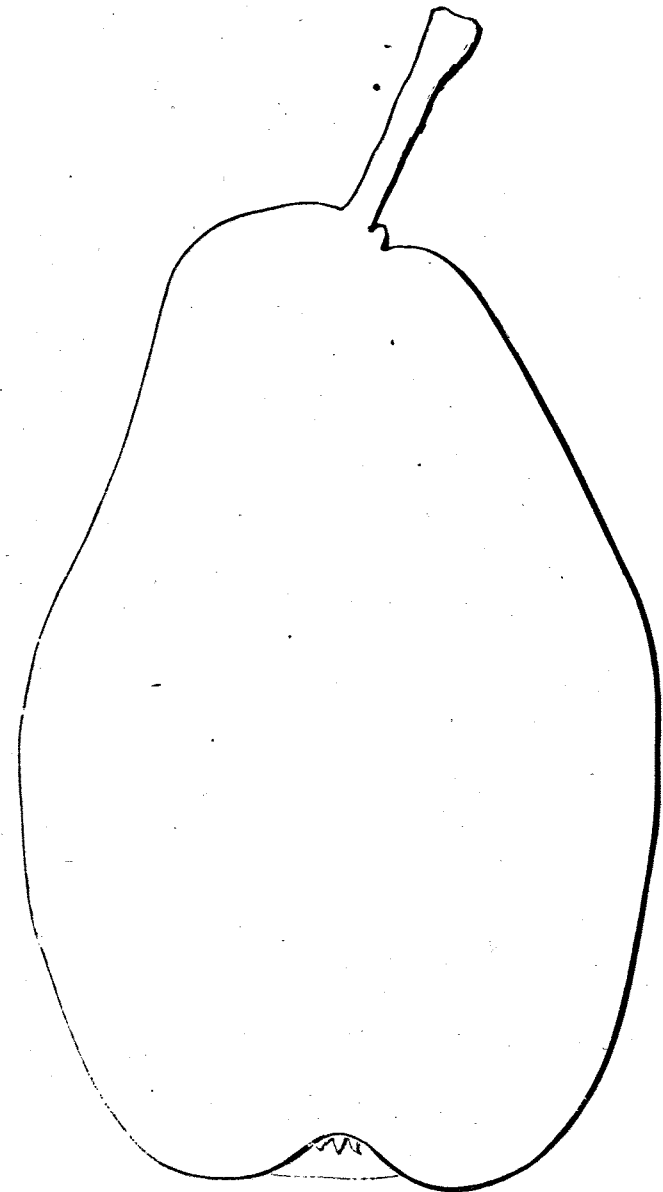
**FLEURS.** — Moyennes, à pétales ovales.

**FRUIT.** — Très-gros, pyriforme, pyramidal. Pédoncule saillant, droit,

court, fort. Calice très-retrant. Peau jaune-terne, lavée de rouge du côté du soleil. Chair demi-fondante, un peu granuleuse, juteuse, de seconde qualité, mais précieuse pour sa grosseur et sa durée.

**MATURITÉ.** — Mai.

**CULTURE.** — Plein vent et pyramide.

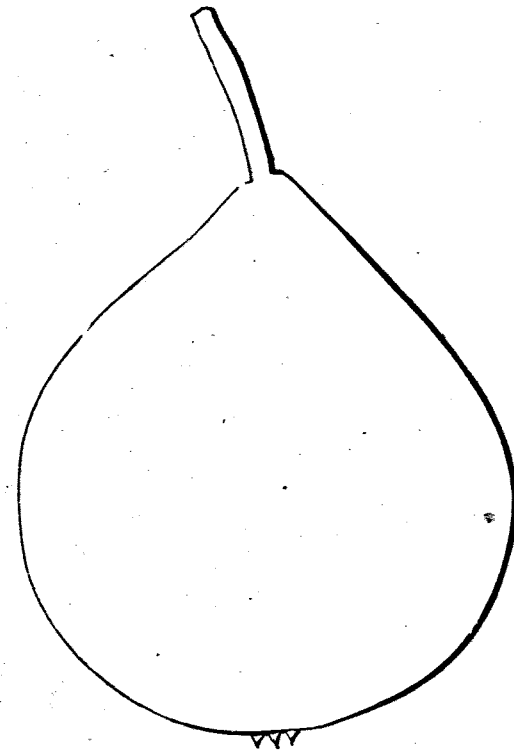


65. — Gros-Trouvé.

*Trouvé dans un jardin d'ouvrier, rue As-Pois, à Tournai, par Gab. Everard, et nommé Gros-Trouvé par le professeur J.-B. CHOTIN. Le pied-mère, transporté dans sa pépinière, y existe encore.*

**ARBRE.** -- Très-vigoureux, pyramidal. Bourgeons divergents, coniques, pointus. Bouton à fruit ovale, conique, pointu.  
**FEUILLES.** — Ovale, crénelées.  
**FLEURS.** — Assez grandes.  
**FRUIT.** — Enorme, lisse, fusiforme, renflé au centre, atténué à la base, à oeil rentrant, de forme très-élégante.

Pédoncule court, gros, souvent oblique. Calice enfoncé, à divisions courtes, dressées. Peau lisse, colorée du côté du soleil. Chair cassante, délicieuse cuite; elle devient un peu fondante en juin. C'est la plus belle poire de parade.  
**MATURITÉ.** — Peut aller jusqu'en l'automne.



66. — Tardive Garin.

*Obtenue par M. LUCIEN GARIN. Couronnée le 26 Juin 1866.*

**ARBRE.** — Très-vigoureux, très-fer-  
tile, à rameaux pendants sous le poids  
des fruits. Scions allongés, droits, un  
peu flexueux, roux-clair. Bourgeons  
sur console, ovales, pointus. Bouton à  
fruit ovale-conique, aigu.

**FEUILLES.** — Grandes, planes, ovales,  
oblongues, acuminées, entières. Stipules  
filiformes, amplexicaules.

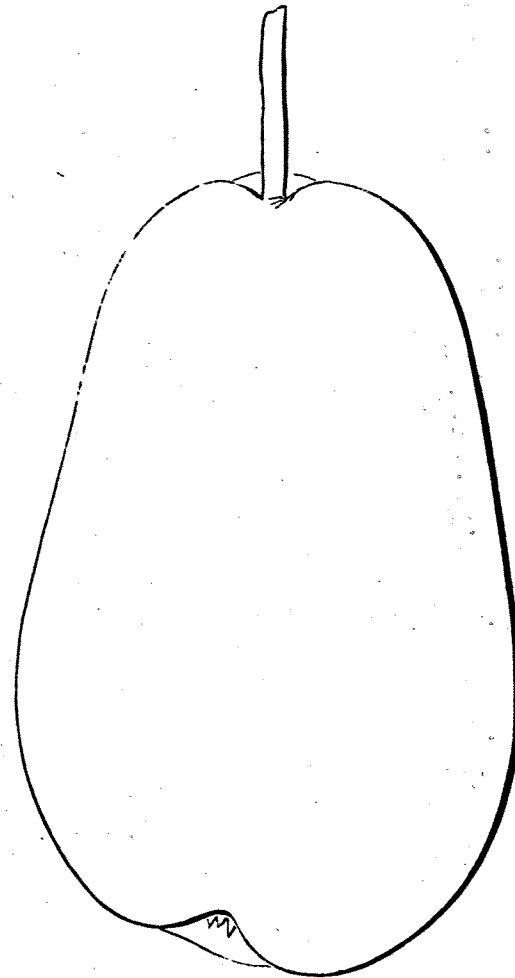
**FLEURS.** — Moyennes, à pétales ovales.

**FRUIT.** — Turbiné, en forme de ber-  
gamote, gros, arrondi, un peu rentrant  
à la base, nouant facilement. Pédon-  
cule assez long. Peau dure, scabre,  
gris-jaunâtre. Chair jaunâtre, demi-  
fondante, sucrée, juteuse, mais à  
grains.

**MATURITÉ.** — Mai et juin.

**CULTURE.** — Pour plein vent et pyra-  
mide.





**67. — La Solsticiale.**

*Obtenue par M. B.-C. DU MORTIER. Première production en 1867.*

**ARBRE.** — De moyenne vigueur, à rameaux étalés. Scions pleureurs, grêles, non flexueux, roux, picotés de blanc. Bourgeons gros, sans console, coniques, pointus, divergents. Boutons à fruit gros, courts, ovales, obtus.

**FEUILLES.** — Ovales-lancéolées, fortement dentées, coquillées, planes ou en gouttière, longuement pétiolées. Stipules linéaires, écartées.

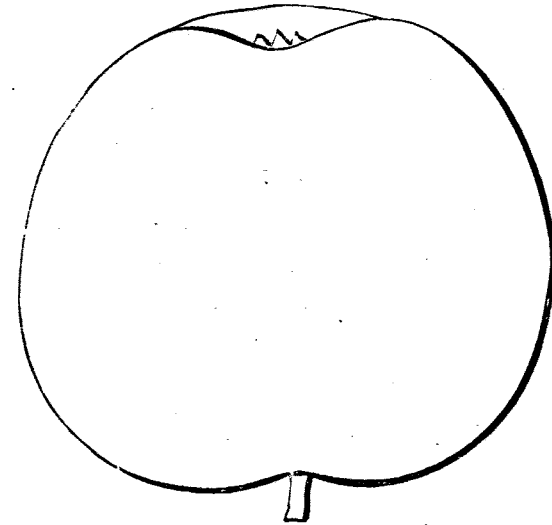
**FLEURS.** — Moyennes, en bouquets assez serrés. Pétales oblongs.

**FRUIT.** — Pyramidal, plus ou moins

allongé, tronqué aux deux bouts, assez gros, pendant, solitaire, un peu rentrant aux deux extrémités. Pédoncule moyen, assez fort, bien attaché. Calice ombiliqué, petit, à sépales caducs. Peau rude, jaunâtre, tachetée, teintée de roux du côté du soleil. Chair safranée, demicassante, très-sucrée, très-parfumée et fort bonne. Eau suffisante.

**MATURITÉ.** — Mai, juin et juillet.

**CULTURE.** — Sur franc, en pyramide et en espalier au midi.



68. — La Dorée de Tournay.

*Obtenu en 1817 par M. JOSEPH DE GAEST DE BRAFFE, dans son Jardin de ville.  
Couronnée au banquet de sainte Dorothee, le 6 février 1824.*

**SYNONYMIE.** — La Dorade.

**ARBRE.** — Assez vigoureux, à rameaux dressés, puis étalés par le poids du fruit. Scions forts, très-allongés.

**FEUILLES.** — Grandes, ovales, crénelées. Stipules lancéolées, divergentes.

**FLEURS.** — Grandes, s'épanouissant en mai. Pétales grands, laque à l'extérieur.

**FRUIT.** — Moyen, doré, souvent mamelonné autour du calice, très-gros en espalier. Pédoncule moyen. Calice très-ouvert, infundibule, large. Peau jaune d'or, très-brillante, très-fine.

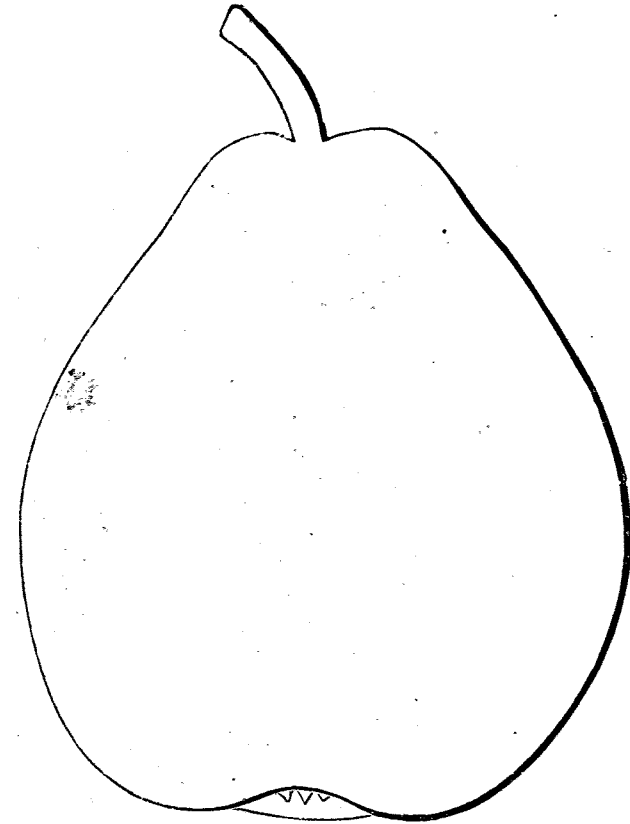
Chair très-fine, juteuse, analogue à celle de la Calville, ayant le délicieux arôme du Pepin d'or.

**MATURITÉ.** — Janvier et février.

**CULTURE.** — Pour plein vent et pyramide.

**REMS.** — Cette délicieuse pomme qui réunit la chair de la Calville et le parfum du Pepin d'or, est sans conteste la plus excellente variété obtenue dans ce siècle. C'est évidemment une hybride des deux espèces que nous venons de nommer.

CHOIX DE FRUITS BELGES.



69. — Beurré d'Hardenpont.

*Obtenu par L'ABBÉ NICOLAS HARDENPONT.*

**SYNONYMIE.** — Glout-morceau, et par viciation, Goulu-morceau. En France, débaptisé sous le nom de Beurré d'Aremberg, Beurré Lombard. Par erreur de la société Van Mons, Glout-morceau de Cambron.

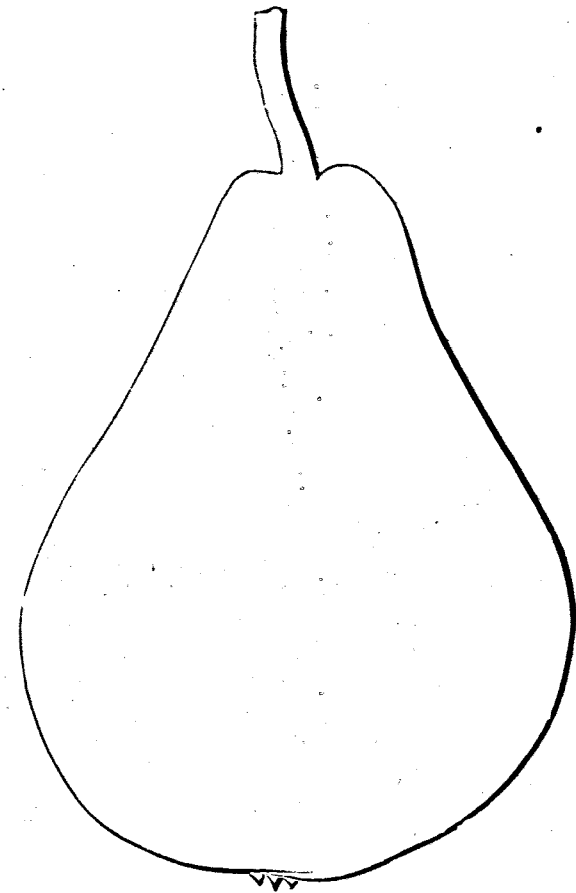
**ARBRE.** — Très-vigoureux, très-rameux, pyramidal, mais arquant ses branches sous le poids des fruits; très-fertile.

**FRUIT.** — Bien attaché, gros, en forme de Bezy de Chaumontel, mais jaune d'or à la maturité. Si le fruit provient d'un arbre greffé sur franc, c'est la meilleure de toutes les poires. Sur coignassier, il perd toutes ses qua-

lités, et alors, s'il est planté dans un sol humide, il devient sans goût et sans saveur.

**MATURITÉ.** — Décembre.

**Obs.** — Le Beurré d'Hardenpont est un arbre qui aime la chaleur et l'abri. Planté en plein vent dans les campagnes, il ne réussit pas dans nos climats. Si vous n'êtes pas en position de le planter en plein vent dans les villes ou les lieux abrités, mettez-le à la muraille greffé sur franc. — Le Glout-morceau de Cambron est une poire entièrement différente, bien connue de nos jardiniers, et de second ordre.



70. — Passe-Colmar.

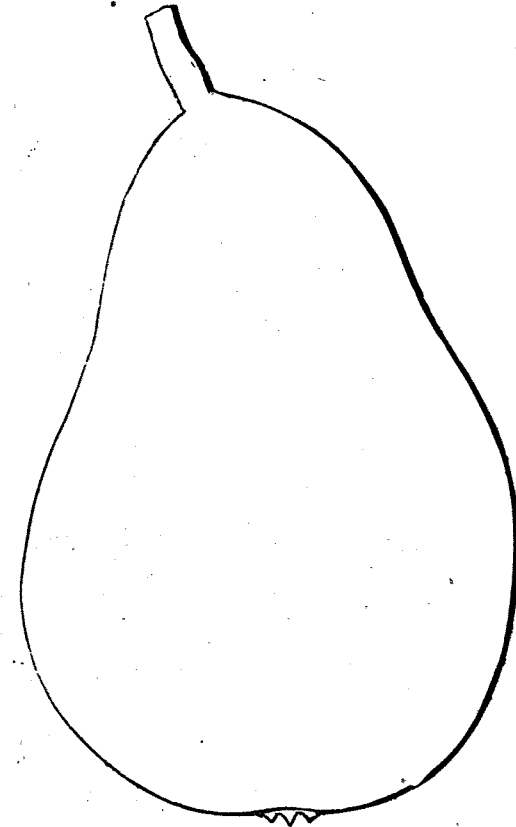
*Obtenu par l'abbé NICOLAS HARDENPONT en 1758.*

**SYNONYMIE.** — Débaptisé par le Congrès pomologique de France sous le nom de Fondante de Paris et de Gambirin.

**ARBRE.** — De moyenne vigueur, à scions allongés, croissant à merveille sur coignassier et sur franc et toujours très-fertile et très-bon dans tous les sols et partout.

**FRUIT.** — Mûrissant en décembre et janvier, très-beau, pas aussi beurré que le Délice d'Hardenpont ou que le Beurré Dumont, mais exquis, exquis ! On ne saurait assez le propager.

**OBS.** — Si vous considérez les qualités prises dans leur ensemble, le Passe-Colmar est la première des poires.



71. — Déllice d'Hardenpont.

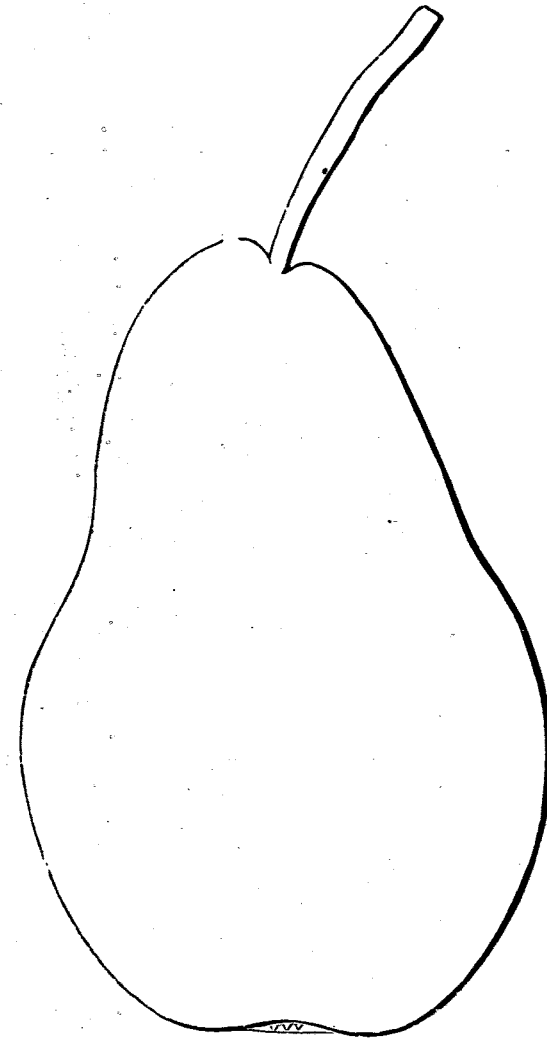
*Obtenu par l'abbé NICOLAS HARDENPONT.*

**SYNONYME.** — Débaptisé en France sous le nom de Charles d'Autriche ou d'Archiduc Charles.

**ARBRE.** — Vigoureux, mais délicat sur coignassier et peu fertile sur franc à la muraille. En plein vent, il est très-productif, mais ses fruits sont très-caducs et il faut placer un filet pour les recevoir. La meilleure manière de le cultiver est sur coignassier en espalier au midi, en ayant soin de le bien fumer.

**FRUIT.** — De toute perfection, exquis et hors ligne, mûrissant d'octobre à décembre. Il est toujours exquis, quel que soit le pied sur lequel il est greffé. La forme qu'on lui donne, l'exposition et le terrain ne modifient en rien ses hautes qualités. C'est un véritable type de perfection propre à servir de criterium pour toutes les autres poires.

**Ons.** — La poire Mabile, gagnée par M. Mabile de Tournay, n'est qu'une légère variété du Déllice d'Hardenpont.



72. — Beurré rance.

*Obtenu par L'ABBÉ NICOLAS HARDENPONT en 1762.*

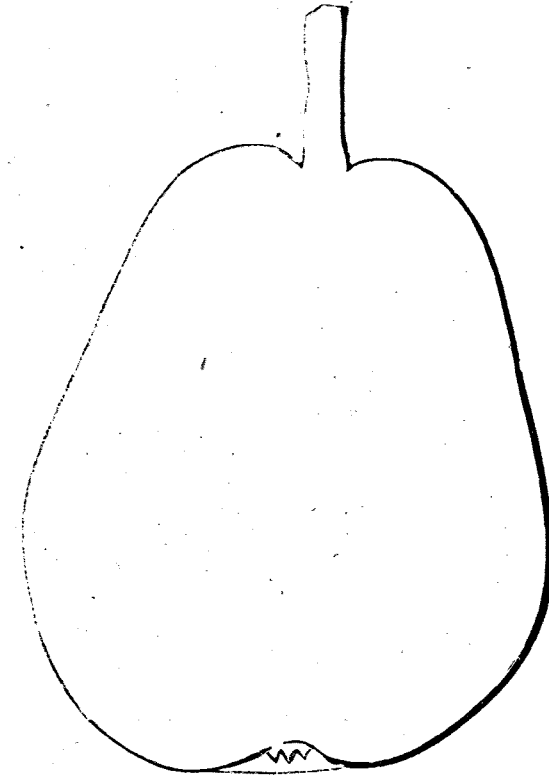
**SYNONYMIE.** — Débaptisé en Belgique sous les noms de Beurré de Rance; Bon-chrétien de Rance; par M. Noisette, sous celui de Beurré d'hiver; par M. A. Leroy, sous ceux de Gastelier et Jenart.

**ARBRE.** — Très-vigoureux et donnant des fruits peu fondants et à arrière-goût rance, quand il a trop de sève; donnant au contraire des fruits exquis

sur coignassier ou sur arbre arrêté en sève. L'écusson réussissant difficilement sur coignassier, greffez-le sur un beurré greffé sur coignassier, et placez-le en espalier au midi.

**FRUIT.** — Mûrissant en mars et avril, très-fondant, très-juteux, très-sucré, exquis dans les conditions sus-indiquées.

**Obs.** — Le Beurré rance sur franc ou sur coignassier semble être deux poires.



**73.— Beurré Du Bardou.**

*Obtenu par L'ABBÉ DU BARDOU, vers la fin du dernier siècle.*

**SYNONYME.** — Beurré anglais.

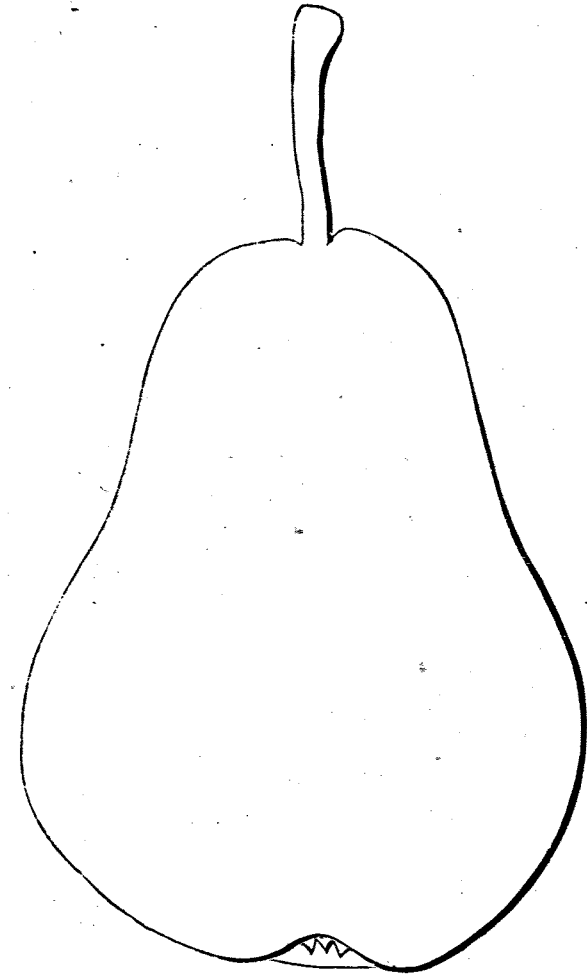
**ARBRE.** — Assez vigoureux, formant tête, très-fertile, précieux pour les vergers, venant très-bien en espalier et fréquemment cultivé à Tournay et ses environs sous le nom de Beurré anglais.

**FRUIT.** — Mûrissant en novembre et

décembre. Forme de doyné, à peau roussâtre, presque fondant, sucré, très-juteux et très-musqué.

**OBS.** — Nous n'avons pu découvrir le nom que cette bonne poire porte en France.





**74. — Beurré Liart ou Napoléon.**

*Obtenu par NICOLAS LIART, commerçant à Mons, en 1808. L'abbé Duquesne acheta le pied mère lors de la destruction du Jardin de Liart, emprts dans les forifications de Mons en 1817.*

**SYNONYME.** — Débaptisé par le préfet De Coninck et nommé Napoléon, mais ce nom n'étant guère aimé dans le Hainaut, y fut remplacé par celui de la Médaille. Débaptisé en France sous les noms de Captif de Sainte-Hélène, Charles X, Belle Caenaise, Beurré d'Antain.

**ARBRE.** — De moyenne vigueur, qu'il faut greffer sur franc. Il prospère sous

toutes les formes, mais est surtout exquis en plein vent. Fertilité remarquable.

**FRUIT.** — Très-beau, mûrissant d'octobre à décembre, pouvant même aller jusqu'en janvier. Sa chair est tellement fondante et juteuse, qu'on peut, avec elle, comme avec une pastèque, boire, manger et se faire la barbe.



75. — Beurré Capiaumont.

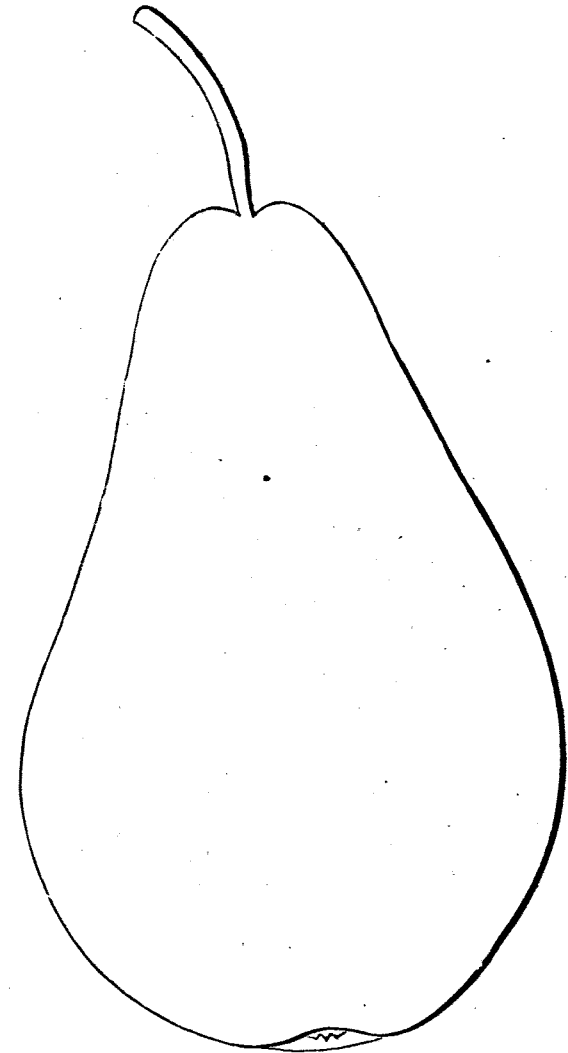
*Obtenu en 1747 par M. CAPIAUMONT, pharmacien à Mons.*

**SYNONYME.** — Débaptisé en France sous le nom de Beurré aurore.

**ARBRE.** — De moyenne vigueur et exigeant le franc. Fertilité remarquable, et par là très-précieux comme arbre en plein vent. Il vient aussi admirablement en pyramide.

**FRUIT.** — Mûrissant en octobre, moyen, très-beurré et juteux, excellent au couteau, délicieux en compote. Peau aurore.

**Obs.** — Nous recommandons cette poire pour la plantation des vergers.



76. — Marie-Louise.

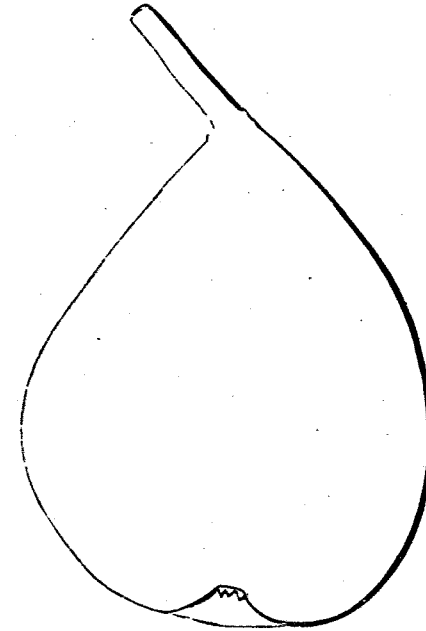
*Obtenu en 1809 par l'abbé Duquesne, à Mons.*

**SYNONYMIE.** — Débaptisée en France sous le nom de Princesse de Parme, Marie-Louise de Parme, Marie-Louise Van Mons.

**ARBRE.** — De moyenne vigueur, à rameaux étalés et souvent pendants, assez fertile, très-digne d'être cultivé.

Il exige d'être greffé sur franc, et vient très-bien en pyramide.

**FRUIT.** — Mûrissant en octobre, beurré, fondant, juteux, sucré, excellent, de forme allongée, à peau très-fine, jaunissant du côté du soleil, et maculé de roux.



**77. — Orpheline**

*Obtenu vers 1820 par l'abbé Deschamps, directeur de l'hospice des Orphelins à Enghien (Hainaut).*

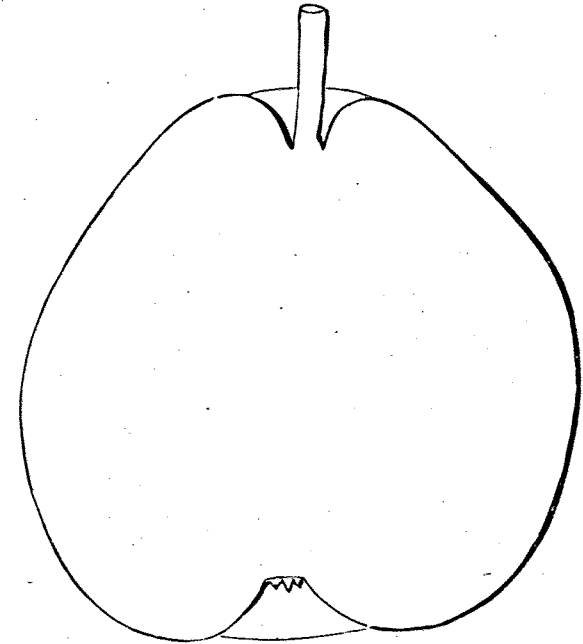
**SYNONYME.** — Débaptisé en France sous le faux nom de Beurré d'Aremberg, Beurré d'Aremberg vrai; par Van Mons, sous celui de Colmar Deschamps.

**ARBRE.** — De moyenne vigueur, d'une remarquable fertilité, se plaisant mieux sur franc. Il forme des pyramides très-

fructifères, mais excelle en plein vent par sa fécondité.

**FRUIT.** — Mûrissant de novembre à janvier, très-beurré, très-sucré, vineux et juteux. La poire n'est pas très-grosse, mais elle est exquise.

**ONS.** — Recommandée pour les vergers.



78. — Fortunée.

*Obtenu vers 1320 par M. FORTUNÉ DE RAISME, orfèvre à Enghien.*

**SYNONYME.** — Fortunée de printemps. Beurré de Remme. Beurré de Parmentier.

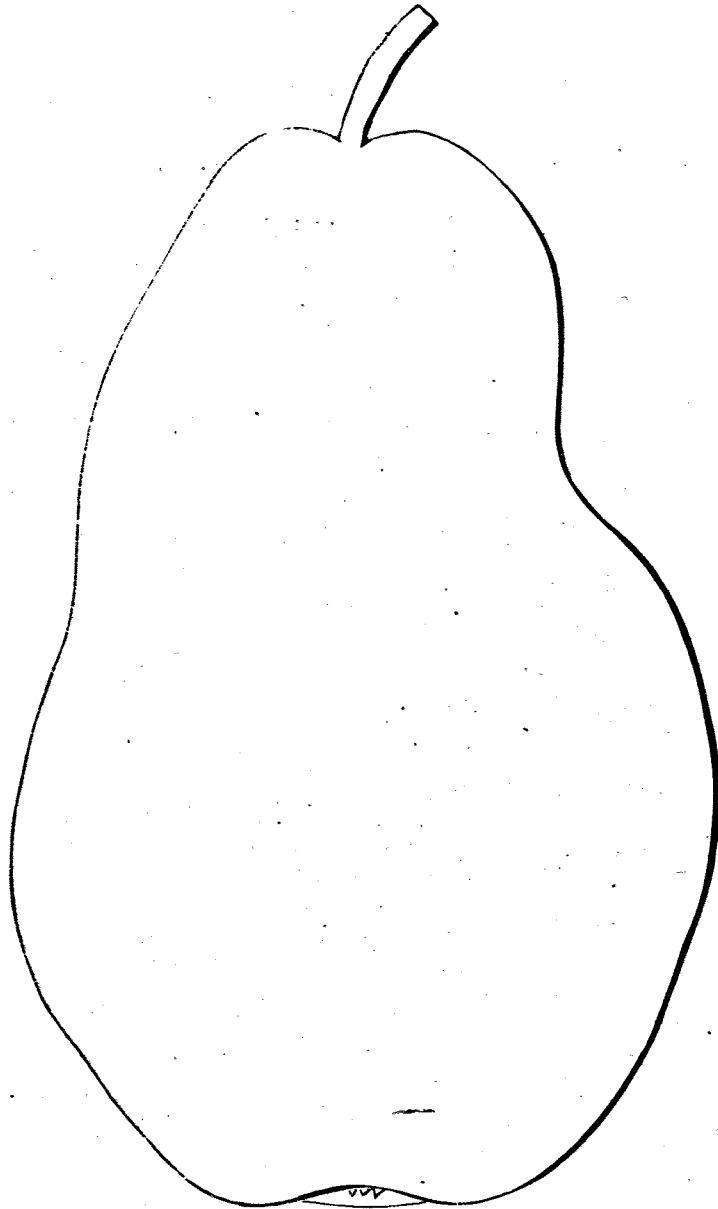
C'est par erreur que MM. Alexandre Bivort et André Leroy ont attribué ce fruit à Parmentier d'Enghien.

**ARBRE.** — De moyenne vigueur, très-fertile, prospérant bien sur coignassier, en espalier et en pyramide.

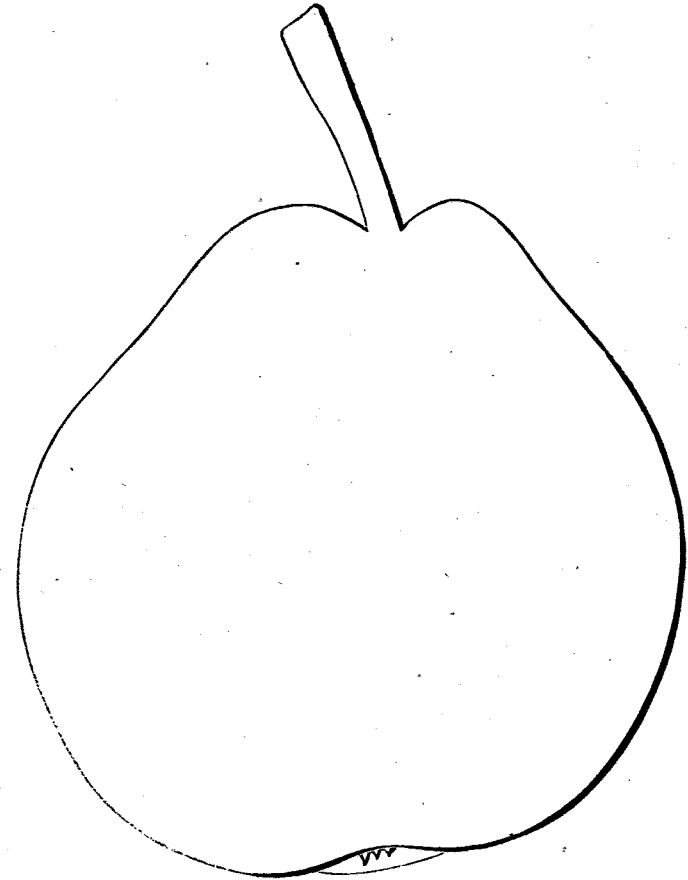
**FRUIT.** — Mûrissant en avril et mai,

précieux par l'époque de sa maturité, assez gros, demi-fondant. Chair très-juteuse, sucrée, acidulée, excellente si le sol lui convient. Dans les terrains qui ne lui conviennent pas, et surtout dans un sol froid ou trop humide, elle reste sèche et acide.

**ONS.** — Une poire aussi tardive a besoin d'être placée en espalier au midi.



79. — Beurré des trois tours, ou Diel (Autre forme).



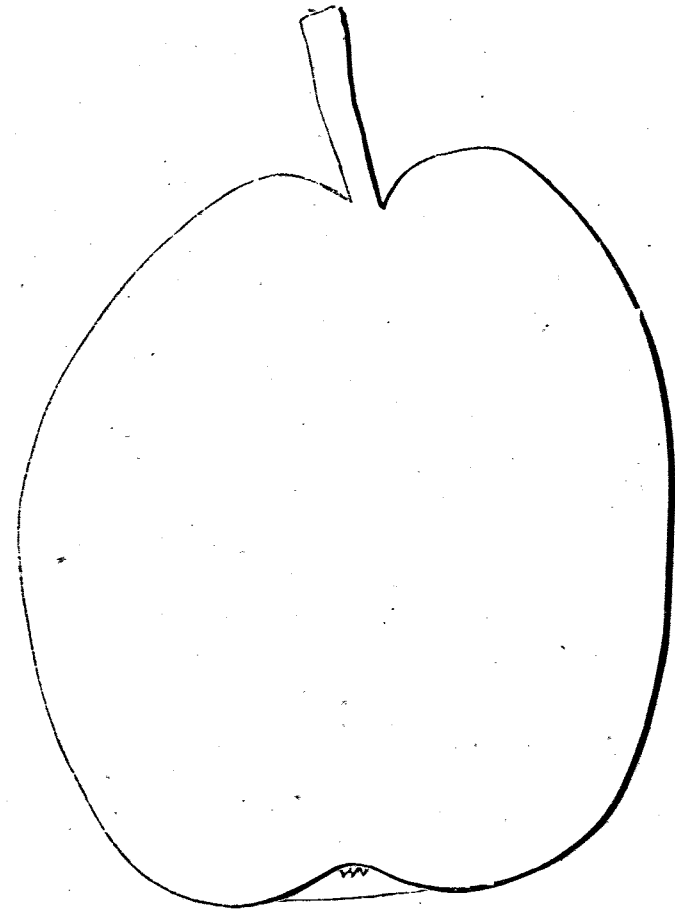
79. — Beurré des trois tours, ou Diel.

*Trouvé au commencement de ce siècle contre un mur à l'ancien château de DAVID TENIERS, aujourd'hui la ferme des trois tours, à Perch, près Vilvorde.*

**SYNONYMIE.** — Dry-Toren. Débaptisé par Van Mons sous le nom de Beurré Diel; par M. Prevost, sous celui de Beurré magnifique; par M. Bivort, Beurré incomparable.

**ARBRE.** — Des plus vigoureux, propre à toutes les formes, prospérant parfaitement sur franc en plein vent. Pour espalier ou pyramide, il faut qu'il soit greffé sur coignassier.

**FRUIT.** — Mûrissant en novembre et décembre, de première grosseur, ce qui le fait rechercher. Chair demi-fondante, à eau abondante, sucrée et aigrelette, bien aromatisée. Fruit n'égayant pas, en qualité ni en saveur les gains d'Hardenpont, mais les dépassant en grosseur, et par là digne d'être signalé.



80. — Doyenné d'hiver.

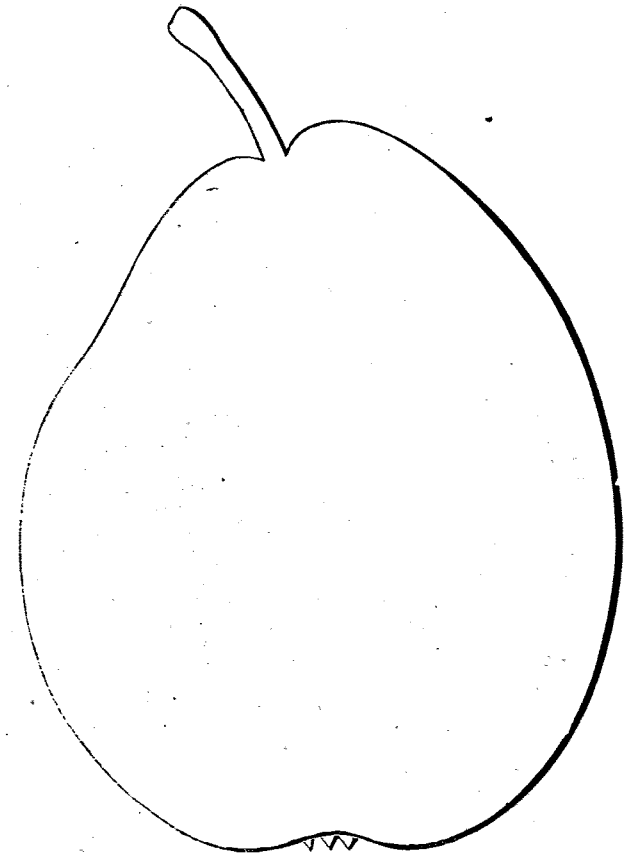
*Obtenu à la fin du siècle dernier par les CAPUCINS de Louvain.*

**SYNONYMIE.** — Bergamote de Pentecôte. Pastorale d'hiver. Belle d'Ixelles. Beurré d'hiver.

**ARBRE.** — De moyenne vigueur, prospérant sur coignassier dans les terrains riches et sur franc partout ailleurs. On le cultive en espalier, en pyramide et en plein vent. Le fruit n'acquérant son beau volume que très-tard et étant fortement attaché, il faut ne le cueillir qu'en novembre.

**FRUIT.** — Mûrissant de janvier à avril, très-précieux pour cette époque et souvent très-gros. Chair très-fine, fondante, beurrée, granuleuse près de la columelle, très-juteuse, sucrée, aromatisée.

**ONS.** — A cultiver dans tous les jardins.



81. — Fondante des bois.

*Trouvée par M. CHATILLON à Alost sous le nom de Bosc-per.*

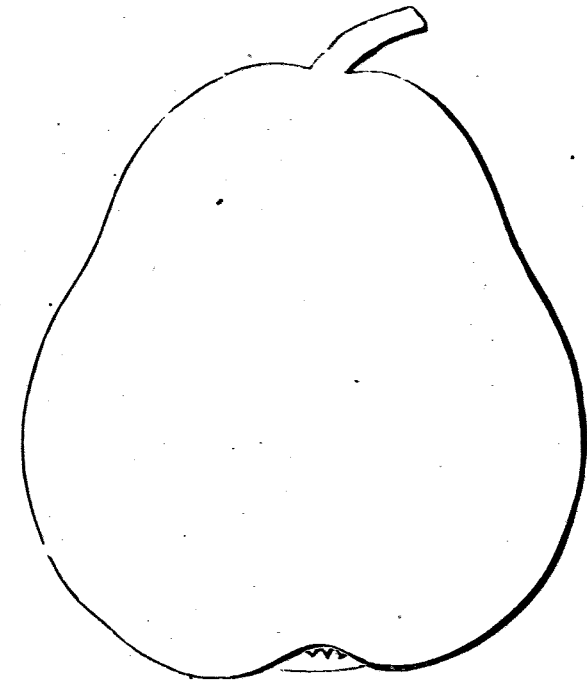
**SYNONYMIE.** — Bosc-per. Débaptisée par Van Mons sous le nom de Poire Davy; par M. Bivort sous celui de Beurré de Desteinge; par Thuillier sous celui de Beurré Spence, etc.

**ARBRE.** — Très-vigoureux, très-élevé, pyramidal et d'une grande fertilité en plein vent. Il n'aime pas la serpette. La Fondante des bois doit prendre place dans tous les jardins de curé, de vicaire, d'instituteur. C'est de tous les poiriers celui qui rapporte le plus.

**FRUIT.** — Mûrissant en octobre, très-gros, oboval, excellent cru, cuit et en poires tapées. Chair beurrée, fondante, juteuse, sucrée, aromatisée, excellente et des plus agréables.

**Obs.** — On nous assure que dans les environs du Poucques en Flandre, il existe des arbres séculaires de ce poirier, désigné par les flamands sous le nom de Bosc-per.





82. — Nec plus ultra.

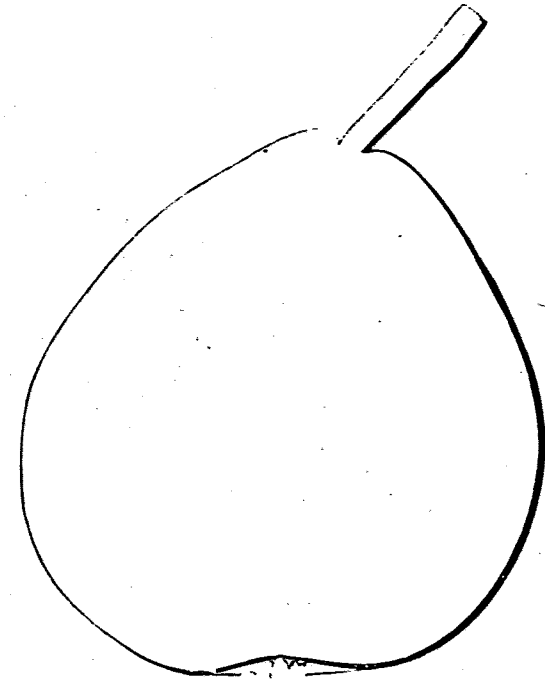
*Gain du professeur VAN MONS.*

**SYNONYMIE.** — Nec plus Meuris. N'a plus mûri. Débaptisé en France sous le nom de Beurré d'Anjou.

**ARBRE.** — Assez vigoureux, peu ramifié, à scions forts, propre à être cultivé en pyramide et à la muraille, réussissant très-bien sur coignassier.

**FRUIT.** — Mûrissant en octobre et novembre, très-gros, obovale, à pédoncule gros et court. Chair très-fine, beurrée, très-juteuse, fondante, sucrée et parfumée, excellente.

**Obs.** — C'est un beau et bon fruit, trop peu répandu.



83. — Seigneur Esperen.

*Obtenu en 1827 par le MAJOR ESPEREN, à Malines.*

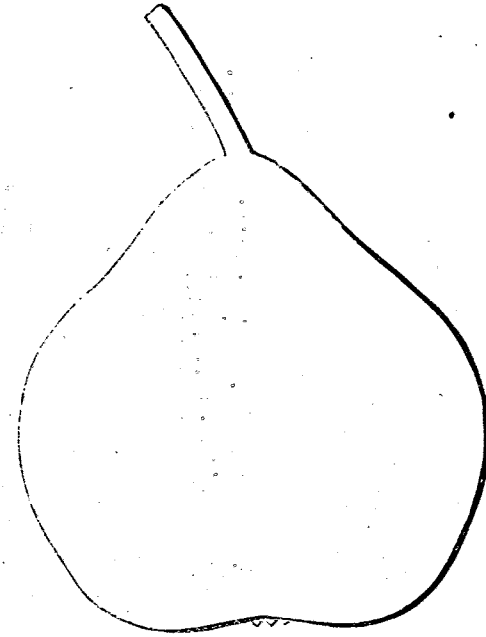
**SYNONYMIE.** — Débaptisé en France sous le nom de Bergamote lucrative ou Beurré lucratif. Ce nom de *lucratif* provient d'un marchand de fruits et non d'un sémur.

**ARBRE.** — Médiocrement vigoureux, très-fertile, propre à la pyramide et au plein vent.

**FRUIT.** — Mûrissant fin de septembre et octobre, de forme variable, souvent

ombiliqué aux deux bouts. Chair demi-fine, fondante, très-juteuse, sucrée, acidulée, parfumée, excellente.

**Obs.** — Cette espèce est des plus précieuses pour les vergers. Elle doit figurer dans tous les vergers avec la Fondante des bois, la Casteline et le Beurré Dilly, et non avec le Beurré d'Amanlis qui est une poire sans sucre. Une poire sans sucre est une femme sans amour.

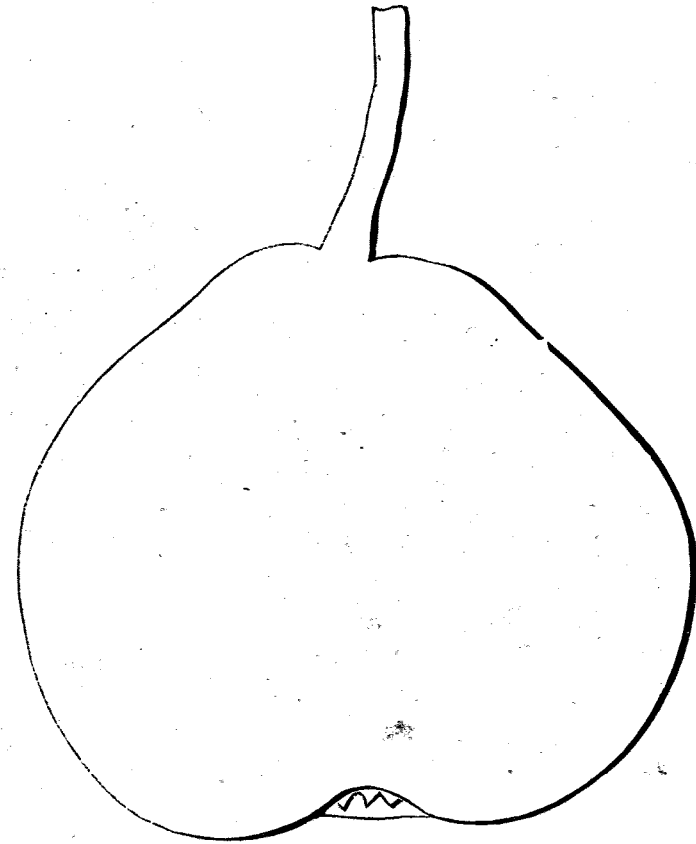


84. — Joséphine de Malines.

*Obtenue en 1850 par le MAJOR ESPEREN, à Malines.*

**ARBRE.** — Assez vigoureux, bien que muni de très-petites feuilles, à rameaux diffus et écartés. Il exige le franc et aime peu la serpette. La meilleure manière de le cultiver est de le mettre en plein vent. Comme la poire ne prend sa grosseur qu'après la mi-octobre, il sera bon de ne cueillir qu'après la Tous-

saint. Il vient bien en espalier au midi.  
**FRUIT.** Mûrissant en janvier et février, moyen, exquis. Chair saumonée, très-fine, très-beurrée, très-juteuse, très-sucrée et parfumée. C'est un fruit délicieux, hors ligne, aussi remarquable que les gains d'Hardenpont, et qu'on ne saurait assez multiplier.



85. — Bergamote Esperen.

*Obtenu vers 1830 par le MAJOR ESPEREN, à Malines.*

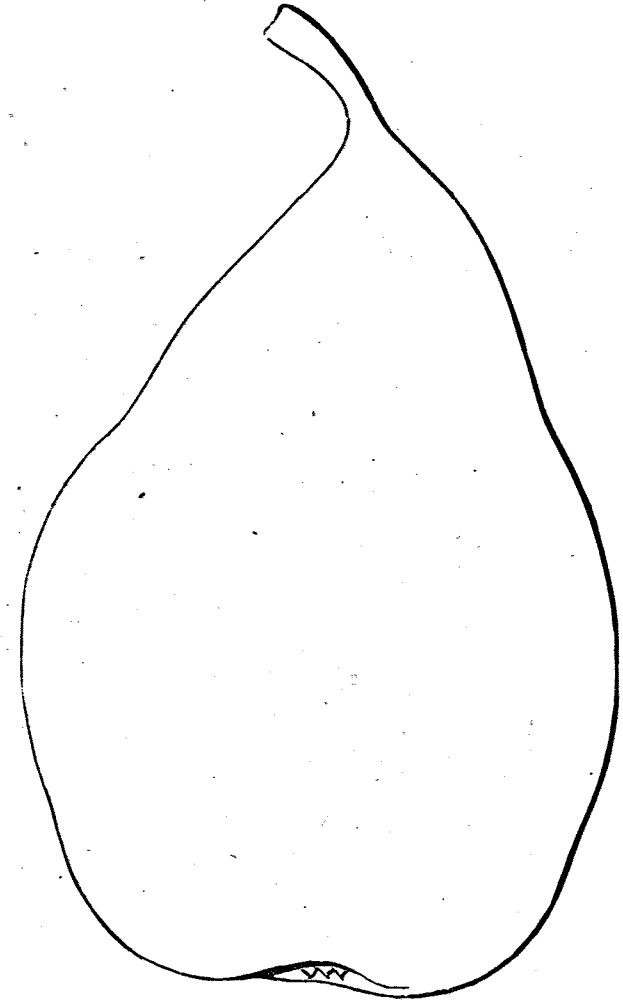
**SYNONYMIE.** — Poire Esperen.

**ARBRE.** — Très-vigoureux, portant par bouquets (chaque fleur noue), formant sur coignassier de belles pyramides, très-fertile, et marchant très-bien en plein vent.

**FRUIT.** — Mûrissant en mars et avril, gros, arrondi, courtement pédonculé.

Chair fine, jaunâtre, fondante, très-juteuse, très-sucrée et délicieusement parfumée. Quelques graviers autour de la columelle.

**OBS.** — La Bergamote Esperen, par sa maturité tardive, est l'un des fruits les plus précieux et les plus dignes d'être cultivés.



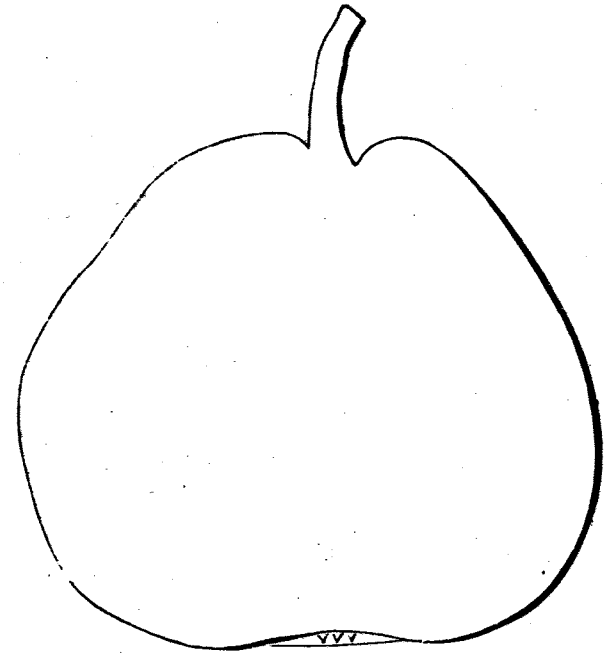
86. — Nouvelle Fulvie.

*Obtenu en 1864 par M. XAVIER GRÉGOIRE, à Jodoigne.*

**ARBRE.** — De moyenne vigueur, demandant à être greffé sur franc, fertile et propre à former pyramide ou espalier, venant bien aussi en plein vent.

forme de Mansuète, très-gros, pyramidal, bosselé, coloré du côté du soleil. Chair beurrée, fondante, très-justeuse, sucrée, aromatisée, excellente et digne d'être répandue.

**FRUIT.** — Mûrissant en janvier, de



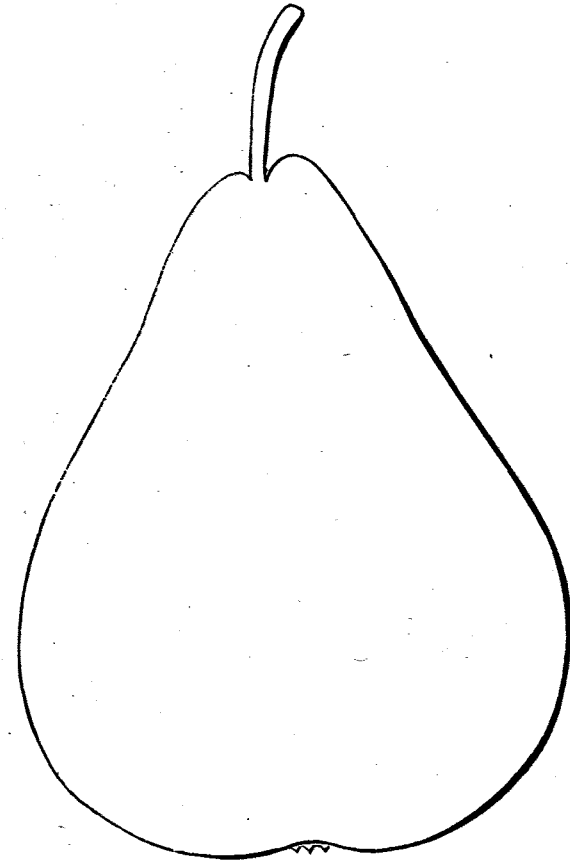
87. — Zéphirin Grégoire.

*Obtenu en 1843 par M. XAVIER GRÉGOIRE, à Jodoigne.*

ARBRE. — Assez vigoureux, réussissant sur coignassier en pyramide et sur franc en plein vent.

FRUIT. — Mûrissant de novembre à février, moyen ou assez petit, turbiné,

vert-clair, passant au jaune citron à l'époque de sa maturité. Chair blanche, fine, fondante, beurrée, très-juteuse, sucrée, vineuse et aromatisée, un peu granuleuse autour de la columelle.



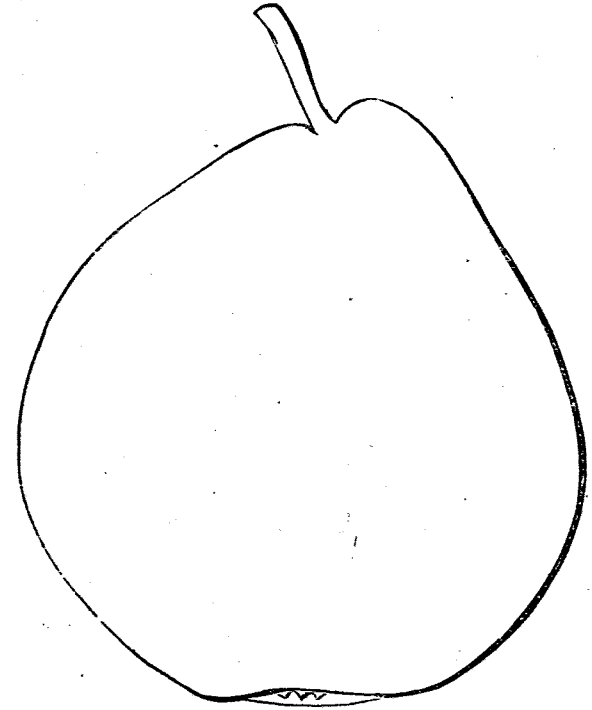
88. — Beurré Berckmans.

*Obtenu en 1848 par M. ALEXANDRE BIVORT, à Fleurus.*

**ARBRE.** — Très-vigoureux et fertile, à branches raides et rameaux nombreux, pouvant se greffer sur coignasier comme sur franc, formant de belles pyramides.

**FRUIT.** — Mûrissant en novembre et

décembre, pyramidal, assez gros, vert d'abord, doré en mûrissant. Chair fine, très-fondante, très-juteuse, sucrée, vineuse, parfumée, et d'une saveur des plus délicates.



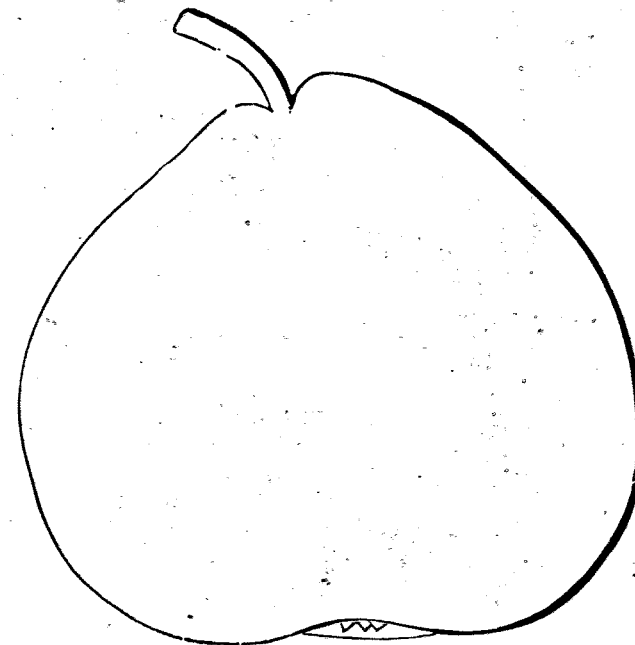
89. — Bergamote Dussart.

*Obtenu en 1829 par M. DUSSART, Jardinier à Jodoigne.*

**ARBRE.** — Très-vigoureux et très-fertile, pouvant être greffé sur coignassier et sur franc, propre à la pyramide, à l'espalier et au plein vent, mais plus chétif sur coignassier dans les terrains peu riches en humus.

**FRUIT.** — Mûrissant en janvier et février, de moyenne grosseur, turbiné-arrondi, vert-clair, devenant jaunecitron à la maturité. Chair fine, fondante, très-juteuse, sucrée, vineuse, parfumée, savoureuse.





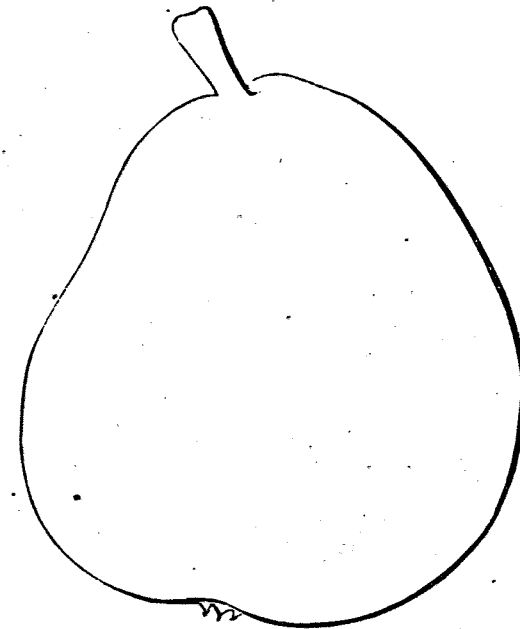
90. — Beurré Dévergnies.

*Obtenu en 1817 par M. DÉVERGNIES, à Mons.*

**SYNONYMIE.** — Poire Dévergnies.

**ARBRE.** — Assez vigoureux, pyramidal, très-fertile, capricieux sur le terrain où il est planté; là réellement exquis, ailleurs tout à fait secondaire; venant très-bien en pyramide et en espalier.

**FRUIT.** — Mûrissant en décembre et janvier, assez gros, turbiné, à moyen pédoncule. Chair jaunâtre, fine, beurrée, très-juteuse, sucrée, acidulée, d'une saveur relevée.



91. — Beurré blanc d'hiver.

*Obtenu dans le commencement de ce siècle à Lierre en Brabant où il est très-répandu.*

**ARBRE.** — Très-vigoureux, à scions très-longs, robustes, munis d'une écorce olive. Fertilité remarquable et digne d'être citée.

**FRUIT.** — Mûrissant en février et mars, assez gros, turbiné, obovale, vert

d'abord, jaune citron à la maturité. Chair fine, beurrée, très-juteuse, très-sucrée, finement aromatisée. Cette poire est l'un des fruits les plus précieux pour son époque.

---

## LA SERPETTE D'HARDENPONT.

---

Jusqu'ici on ignorait quelle fonction avait occupée l'abbé Nicolas Hardenpont dans sa ville natale. Avait-il été attaché à la collégiale de Sainte-Waudru, ou à une autre paroisse de Mons? c'est ce qu'on désirait savoir. L'extrait ci-joint que je dois à l'obligeance de mon ami, M. Adolphe Dujardin-Hardenpont, montre que le célèbre semeur était intendant de la bonne maison du Saint-Esprit, à Mons, où il institua une fondation pieuse. Nous avons dit que Nicolas Hardenpont mourut le 31 décembre 1774; deux mois après fut présenté au Conseil souverain du Hainaut, le testament qu'il avait fait vingt ans auparavant et dont voici l'indication :

« Extrait du testament de Maitre Nicolas Hardenpont.

» Il y a note au texte qu'il a été enregistré au Conseil souverain  
» de Hainaut, le 6 mars 1775.

» Le 18 de février mil-sept-cent-cinquante-quatre, moi sous-  
» signé, ai fait et passé mon testament et ordonnance de volonté  
» dernière en la forme suivante :

. . . . .  
. . . . .

» Art. 5: Je laisse et donne la rente de 54# 4<sup>s</sup> 9<sup>d</sup> sur l'Etat

» d'Hainaut à la bonne maison du Saint-Esprit, à charge d'un obit  
» solennel pour moi et à mon intention chaque année.

» Etait signé, Nicolas Hardenpont, prêtre.

» Le 8 juillet 1754, les hommes de fief soussignés ont trouvé  
» le dit testament contenir huit articles.

» Etaient signés : Phils Lavenne 1754 et P. J. Soriau 1754.

» Plus bas.

» Je constitue mon frère M. Martin Hardenpont mon exécuteur  
» testamentaire qui pourra s'en assumer un autre à son  
» choix.

» En dessous était apposé le scel dudit Nicolas Hardenpont sur  
» cire rouge.

» Le présent extrait est conforme à l'original reposant en  
» mains du soussigné, héritier universel et exécuteur du testament  
» du dit Maître Hardenpont.

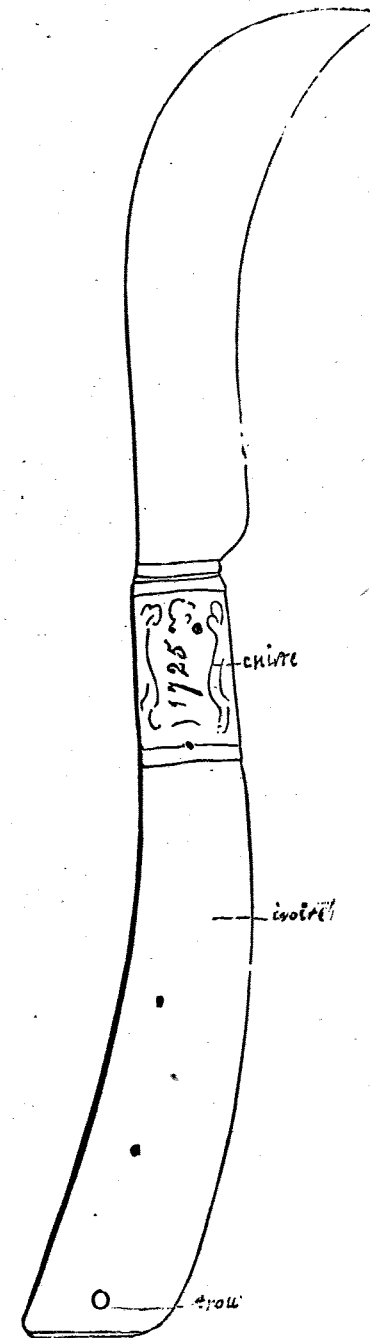
» Mons, ce 12 de l'an 1777.

» *Signé, M. HARDENPONT.* »

» Au dos est ce qui suit :

» Extrait du testament de Maître Nicolas Hardenpont, prêtre  
» et Intendant de la dite aumône, qui a légué au profit de la d.  
» aumône 54 # 4<sup>s</sup> réduite à 44 # 5<sup>s</sup> .»

Ainsi que nous l'avons dit, la thèse, la canne et la serpette d'Hardenpont devinrent l'héritage de son neveu l'abbé Charles-Bernard Hardenpont, charoier de Tournay, amateur de pomologie comme son oncle, et dont le jardin était situé sur l'esplanade de Tournay, au coin contre la rue qui descend le long des remparts vers les moulins à eau. Ces trois objets passèrent en la propriété de M. Dereine-Macau, neveu du chanoine. La thèse, écrite en vers latins, et imprimée sur satin, a été donnée par M. Dereine à M. L. Troye, gouverneur du Hainaut, dont la grand-mère était une nièce de l'abbé Nicolas. La canne et la



Serpette d'Hardenpont.

serpette sont demeurées en la possession de M. Dereine et figureront à l'Exposition jubilaire de la Société d'Horticulture de Tournay, couronnées d'immortelles, avec cette inscription :

A  
NICOLAS HARDENPONT  
DONT LE NOM VIVRA  
TANT QU'ON MANGERA DES POIRES.

La thèse d'Hardenpont est, dit M. Dereine, de 1727 ou 1728. Nous en aurions donné le texte sans l'absence de M. Troye. Quant à sa serpette, monument bien précieux d'archéologie horticole, elle porte la date de 1725 d'un côté de la vireule et le mot de BINCHE de l'autre côté. Cette serpette a donc été faite à Binche en 1723, c'est-à-dire lorsqu'Hardenpont avait vingt ans. On doit en conclure que, dès l'âge de vingt ans, il s'occupait de pomologie. Nous croyons faire chose agréable aux amis de la pomologie, en donnant la gravure de ce vénérable monument. Le manche est en ivoire.

FIN.

## TABLE DES FRUITS.

Les figures sont indiquées par des chiffres gras.

Adèle Lancelot, 18.	Beurré Anglais, 11, 199.
Aglæ Grégoire, 20.	— Aurore, 203.
Aimée Adam, 19.	— Bennert, 18.
Alexandre Bivort, 19.	— Berckmans, 18, <b>229</b> .
— Lambré, 18.	— Biseau, 41, <b>147</b> .
Alexandrine Hélie, 17.	— Blanc d'hiver, 13, 41, <b>235</b> .
Aline Richald, 18.	— Bretonneau, 14.
Amand Adam, 19.	— Capiaumont, 11, 41, 46,
— Bivort, 18.	<b>203</b> .
Anna Bouvier.	— Clairgeau, 49.
— Nélis, 20.	— Colmar, 17.
Arbre courbé, 17.	— Curtet, 17.
Archiduc Charles, 27, 195.	— d'Amanlis, 46.
Arlequin Musqué, 17.	— d'Aremberg, 12, 26, 30,
Avocat Allard, 20.	— Davy, 31.
— Nélis, 20.	— de Carême, <b>163</b> .
Beau présent, 46.	— Deconinck, 17.
Belle Angevine, 49.	— Delfosse, 20.
— de Bruxelles, 67.	— de Fromentel, <b>125</b> .
— Fleurisienne, 18.	— Degallait, 41, 46, <b>87</b> .
— de Kain, <b>71</b> .	— de Germiny, 41, <b>99</b> .
Bellissime d'hiver, 49.	— de Ghelin, 23, 39, 46, <b>137</b> .
Bergamote Crassane, 7.	— Dehove, 41, 47, <b>113</b> .
— d'Esperen 14, 18, 40,	— de Lannoy, 79.
<b>41, 48, 223</b> .	— Delfosse, 20.
— de Jodoigue, 20.	— Délicat, 20.
— de Pâques, 12.	— de Mérode, 46.
— de Pentecôte, 11, 12,	— de Naghin, 22, 34, 41, <b>169</b> .
<b>41, 45, 48, 213</b> .	— de Ramegnies, <b>129</b> .
— de Tournay, 41, 46,	— de Rance, 28, 197.
<b>48, 127</b> .	— des Augustins, 41, <b>141</b> .
— Dussart, <b>231</b> .	— d'Esquemes, <b>115</b> .
— Fortunée, 209.	— des trois tours, 13, 31.
— Hertrick, 20.	— Devergnies, 12, <b>233</b> .
— Heinbourg, 18.	— de Wetteren, 19.
— Lucrative, 31.	— d'Hardenpont, 8, 10, 25,
— Pomme, 41, 45, <b>109</b> .	26, 34, 39, <b>189</b> .

- Beurré d'hiver, 29.  
 — Diel, 13, 31, 41, 46, 48, **211**.  
 — Dilly, 22, 39, 43, 46, **79**.  
 — d'Osterling, 11.  
 — Drapier, 31.  
 — Du Bardou, 11, **199**.  
 — Dubuisson, 22, 39, **159**.  
 — Du Bus, 41, 45, **157**.  
 — Dumont, 22, 39, 45, **107**.  
 — Du Mortier, 17, 185.  
 — Durondeau, 22, 39, 45, 46, 48, **101**.  
 — Dussart, **231**.  
 — Gens, 11.  
 — Gilles, 41, **149**.  
 — gris, 7, 9, 10, 37.  
 — Liart, 11, 30, 39, 44, 46, **201**.  
 — Napoléon, 11.  
 — Pauline, **81**.  
 — Père, **179**.  
 — Picquery, 31.  
 — Pringalle, 23, 41, 45, **105**.  
 — Rance, 8, 10, 28, 39, **197**.  
 — Saint-Aubert, 23, 41, 45, **111**.  
 — Saint-François, 22, 41, 45, **123**.  
 — Six, 23, 39, 45, 47, **145**.  
 — Sterckmans, 17.  
 — Tuerlinck, 49.  
 — Vert, **117**.  
 Bezy de Chaumontel, 7, 9, 10, 37.  
 — d'Esperen, 18.  
 — Macaron, 41, **155**.  
 — Musqué, 41, **151**.  
 Bois Napoléon, 17.  
 Bon-chrétien, 9, 10, 34, 37.  
 — d'Auch, 49.  
 — de Rance, 29.  
 — Napoléon, 201.  
 — William, 46.  
 Bon Gustave, 18.  
 Bonne carmélite, 14.  
 — de Malines, 14.  
 Bosc-per, 12, 13.  
 Bouvier Bourgmestre, 19.  
 Bronzé d'Enghien, 20.  
 Brugnion de Fellignies, 22.  
 Calebasse, 11, 25, 46, **89**.  
 — à la Reine, 22, 41, 44, 46, **57**.  
 — Bosc, 31.  
 — carafon, 31, 49.  
 — Swates, 31.  
 Casteline, 23, 40, 41, 43, 47, 48, **153**.  
 Catillac, 37, 49.  
 Charles Bivort, 18.  
 — d'Autriche, 27.  
 — Durieux, 17.  
 — Smet, 17.  
 — Van Mons, 17.  
 Charlotte de Brouwer, 18.  
 Clara Pringalle, **135**.  
 Colmar, 7, 9, 10, 37.  
 — Daras, 22, 41, 45, 47, 48, **139**.  
 — d'Aremberg, 17, 49.  
 — de Chin, **143**.  
 — Delahaut, 20.  
 — Deschamps, 30.  
 — de Marnix, 20.  
 — de Meester, 17.  
 — Josse Smet, 17.  
 — Du Mortier, 34, 41, 45, 48, **165**.  
 — Navez, 19.  
 — Nelis, 13.  
 Colorée d'Août, 17.  
 Commissaire Delmotte, 20.  
 Comte de Flandre, 17.  
 — de Hainaut, **103**.  
 — de Paris, 18.  
 Conseiller à la Cour, 17.  
 Corps heat, 17.  
 Crassane Du Mortier, 23, 41, **119**.  
 Dagobert, 49.  
 De Lamartine, 13.  
 Délice d'Avril, 41, **175**.  
 — de Froyennes, 23, 41, **97**.  
 — de Jodoigne, 19.  
 — de Lovenjoul, 17.  
 — de Naghin, 41, **121**.  
 — d'Hardenpont, 8, 10, 27, 39, **195**.  
 — d'Angers, 27.

- Délice Evrard, 23, 40, 45, **77**.  
 — Fontaine, 23.  
 Docteur Cornelis, 19.  
 — Lentier, 20.  
 — Malevé, 19.  
 — Nélis, 20.  
 — Trousseau, 19.  
 Dorée de Tournay, **187**.  
 Double Rousselet, 18.  
 Doyen Dillen, 17.  
 — de Ramegnies, **131**.  
 Doyenné, 7, 9, 10, 46.  
 — d'Antoing, **75**.  
 — de Pentecôte, **213**.  
 — de Printemps, 12.  
 — d'Hiver, 11, **213**.  
 Dry-torren, 13.  
 Duc Alfred de Croy, 20.  
 — d'Aumale, 19.  
 — de Nemours, 17.  
 Duchesse Hélène d'Orléans, 19.  
 Elisa d'Heyst, 18.  
 Emilie d'Heyst, 19.  
 — Herpin, 19.  
 — Minot, 20.  
 — Bivort, 19.  
 Enfant prodigue, 17.  
 Epargne, 46.  
 Episcopale, 22, 35, 41, **167**.  
 Florimond Parent, 19.  
 Fondante des bois, 12, 13, 31, 40, 43, 46, **215**.  
 — du Panisel, 8, 28.  
 Fortunée, 12, 41, **209**.  
 Gasparine, 167.  
 Gastelier, 29.  
 Général Totleben, 49, **83**.  
 Gérardine, 20.  
 Gilain J.-J., 20.  
 Glout morceau, 26, 189.  
 — de Cambron, 189.  
 Grand soleil, 18.  
 Gris de Chin, 41, 45, **65**.  
 Gros trouvé, 49, **181**.  
 Hélène Grégoire, 20.  
 Henri Grégoire, 20.  
 — Ledocte, 20.  
 Henriette Bouvier, 19.  
 Iris Grégoire, 20.  
 Incomparable de Bauraing, 20.  
 Jargonelle d'automne, 41, **95**.  
 Jean-Baptiste Bivort, 19.  
 Joséphine de Malines, 14, 18, 35, 39, 45, 48, **221**.  
 Laurence de Glymes, 19.  
 La cité Gomand, 20.  
 — grosse figue, 20.  
 — juive, 18.  
 — sœur Grégoire, 20.  
 Légipont, 19.  
 Léon Grégoire, 20.  
 — Leclercq de Laval, 17, 49.  
 Léontine Van Exem, 21.  
 Léopold I<sup>er</sup>, 19.  
 Louise bonne d'Avranches, 46.  
 Louis Grégoire, 21.  
 Madame Elisa, 19.  
 — Grégoire, 21.  
 Mansuète, 22, 41.  
 Marie-Louise, 12, 41, 47, **205**.  
 Marquise d'Hem, 22, 46, **67**.  
 Martin sec, 37.  
 Mathilde Gomand, 21.  
 Médaille, 12, 201.  
 — d'été, 46, **53**.  
 — d'or, 11.  
 Minot Jean-Marie, 21.  
 Mgr Affre, 19.  
 — Sibour, 21.  
 Napoléon, 11, 39, 44, 46, **201**.  
 Nec plus ultra, 14, 17, 41, **217**.  
 Nouveau Poiteau, 17.  
 Nouvelle Aglaé Grégoire, 21.  
 — Fulvie, 21, 41, **225**.  
 Orpheline, 12, 30, 41, 45, 47, **207**.  
 Passe-Colmar, 8, 10, 25, 26, 39, 44, 45, **198**.  
 — d'été, 46, **55**.  
 — musqué, 18.  
 — mansuète, 49.  
 Passe tardive, 18.  
 Petite Charlotte, 46, **61**.  
 — Tournaisienne, **173**.  
 Pie IX, 19.  
 Poire anglaise, 12.  
 — curé, 49.  
 — David, 22, 47, **177**.  
 — de Jolain, 79.  
 — des deux sœurs, 18.

- Poire de Tongre, 101.  
 — sans pepins, 67.  
 — St-Jean, 63.  
 — St-Ghislain, 11.  
 — Seacle, 44.  
 Précoce de Jodoigne, 21.  
 Présent Van Mons, 17.  
 Président Muller, 21.  
 — Roger, 21.  
 Prévost, 19.  
 Prince Albert, 19.  
 — Camille, 20.  
 — Impérial, 21.  
 Princesse Charlotte, 18.  
 — d'Orange, 49, 171.  
 — Marianne, 18.  
 Professeur Hennau, 21.  
 Retour de Rome, 17.  
 Rival Dumont, 133.  
 Robert Treel, 20.  
 Rondelet, 46, 93.  
 Rousselet, 9, 10.  
 — Van der Weken, 21.  
 Rousseline de Tournay, 59.  
 St-Germain, 7.  
 Ste-Dorothee, Degaest, 46, 91.  
 Seigneur Dachy, 73.  
 — d'Esperen, 14, 18, 30,  
 41, 44, 46, 219.  
 — d'hiver, 12.  
 Sénateur Mosselman, 21.
- Simonette, 85.  
 Soldat Bouvier, 21.  
 — laboureur, 14, 18, 46.  
 Solsticiale, 185.  
 Souvenir d'Esperen, 19.  
 — de Léopold I<sup>er</sup>, 21  
 — de la reine des Belges,  
 21.  
 — de Simon Bouvier, 21.  
 Surpasse Meurisse, 17.  
 Suzette de Bavay, 14, 18.  
 Tardive Garin, 183.  
 Théodore van Mons 17.  
 Thérèse Kumps, 21.  
 Totleben, 83.  
 Transylvanienne, 21.  
 Tout il faut, 18.  
 Triomphe de Jodoigne, 19, 49.  
 — Dumont, 41, 69.  
 Tournay d'hiver, 41, 161.  
 Urbaniste, 14, 31.  
 Van Marum, 31.  
 Verte Du Mortier, 17, 18.  
 Vice-président Delehay-Verdure,  
 21.  
 Vineuse d'Esperen, 18.  
 XXV<sup>e</sup> anniversaire de Léopold I<sup>er</sup>,  
 21.  
 Willermoz, 19.  
 Zéphirin Grégoire, 21, 227.  
 — Louis Grégoire, 21.

## POST-SCRIPTUM.

La thèse de Nicolas Hardenpont ayant été exposée, avec sa serpette et sa canne, entourées d'une couronne d'immortelles, à l'Exposition internationale de Tournay, le 12 Septembre, nous croyons devoir en donner la description.

La thèse est sur satin, longue d'un mètre et trois centimètres, large de cinquante et un centimètres; elle est entourée d'arabesques peintes, et a en chef un tableau représentant saint Nicolas, patron du récipiendaire; elle est en langue latine. En tête est une dédicace à ce Saint, suivie d'une pièce de 56 vers latins en l'honneur de saint Nicolas, et signée *Nicolaus Hardenpont Hanno-Montanus*. En voici les premiers vers :

O mihi cœlicolas inter sanctosque Patrone,  
 Totque simul titulis nequeam ut numerare, colende,  
 Ad Te confugio supplex, succurre clienti  
 E caelo, alme pater, tuam opem qui poscit egenus.

Après cette pièce de vers, viennent les thèses philosophiques imprimées sur trois colonnes. Ces thèses sont réparties comme suit : *Logica*, 7; *Ecbasis*, 2; *Physica*, 9; *Ecbasis Arithmetico-Geographica*, 2; *Metaphysica*, 5. Puis vient le *Mnemosynon*, conformément aux usages de cette époque, encore en vigueur en Allemagne. — Le bas de la feuille est ainsi conçu :

Præsides Rev. Adm. Consultissimoque Viro D. ac Magistro GASPARE MAGERMANS Antverpiensi, Artium Doctore, J. U. L. Philos. Profess. Primario, nec non Collegii S. Ivoonis Præsides,

DEFENDET

NICOLAUS HARDENPONT Hanno-Montanus,  
 Artium Baccalaureus, Pædagogii FALCONENSIS Alumnus, Lovanii in

Scholis Artium die 29 Julii horâ 9 ante et 3 post meridiem, item die sequenti horâ 9 ante meridiem.

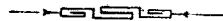
Anno 1726.

C'est donc en 1726, c'est-à-dire l'année qui suivit la date de la serpette, que Nicolas Hardenpont devint maître-ès-arts.

Les thèses 8 et 9 de la section physique sont relatives, la première au règne végétal, la seconde au règne animal; nous donnerons le texte de la première.

8. Terra in sua superficie continet *Plantas et Animalia*. Plantæ permagnam habent cum animalibus cognationem, cum iis vivunt, vegetantur, atque intereunt. Varius in illis est organorum apparatus; suas habent fibras, utriculos, trachæas, interiorem exteriorumque miram partium texturam ac symmetriam: unde deducimus ad plantæ cujusque generationem opus esse semine, sine quo nulla prodit. Stirpem integram in pluribus seminibus cernere est, adeo ut opus tantum sit partium evolutione. Crescunt plantæ e succo terrestri fere simili, qui intra poros receptus varie concoquitur, filtratur, percolaturque, ac dein ibidem circulatur. Earum diversitas pendet a diversa fibrarum configuratione ac texturâ. Permultas plantis fere omnibus inesse vires ad vitæ usum et sanitatis præsidium, morborumque curationem, indubitatum est, pro quibus dignoscendis opus est frequenti usui, iteratisque observationibus.

Ce que dit Hardenpont sur l'analogie des organes extérieurs des animaux et des végétaux, et ce qu'il ajoute de la génération des plantes, vient à l'appui de l'hypothèse que nous avons présentée.



*Erratum.* — Page 131, au lieu de **Doyenné Ramegnies**, lisez **Doyen de Ramegnies**.

## TABLE DES MATIÈRES.

Avertissement . . . . .	5
CHAPITRE I. Pomologie belge . . . . .	7
§ 1. Aperçu historique de la pomologie belge. . . . .	7
§ 2. Nomenclature . . . . .	23
1. Coordination . . . . .	23
2. Poires belges débaptisées . . . . .	26
CHAPITRE II. Culture . . . . .	33
§ 1. De la qualité des poires . . . . .	33
§ 2. Formation d'un jardin . . . . .	36
§ 3. Formation d'un verger . . . . .	43
§ 4. Des poires de parade. . . . .	48
Pomone tournaisienne . . . . .	51
Choix de fruits belges. . . . .	189
La serpette d'Hardenpont . . . . .	237
Table des fruits . . . . .	241
Post-scriptum (la thèse d'Hardenpont). . . . .	245

