POMME CALVILLE BLANCHE A CÔTES. | POMME REINETTE GRISE DU CANADA.

POMME CALVILLE BLANC A COTE.

L'origine du *Calville blanc* est ignorée ; on a cependant lieu de croire qu'il est français, car c'est dans les ouvrages des pomologues français qu'on en trouve les plus anciennes descriptions ; ainsi Merlet le décrivait en l'an 1600 sous le nom de *Calleville,* et un peu plus tard *la Quintinye* sous celui de *Calville,* dont l'orthographe a prévalu.

D'après M. le professeur Scheidweiler, les Allemands l'appellent *Pomme de fraise,* mais le nom de *Calville* est cependant passé dans la langue allemande, et sert à désigner des pommes plus ou moins arrondies, marquées de côtes plus ou moins saillantes, ayant un trognon à loges très-larges, mais dont les pepins ne se détachent pas à la maturité ; il a donc, comme en France et en Belgique, une signification collective.

Il existe une sous-variété du *Calville,* appelée *Calville bâtard ;* les produits de cette espèce sont quelquefois arrondis, mais le plus souvent allongés et même pointus ; ils sont jaunes, jaune verdâtre ou rouges. Un de leurs caractères distinctifs, qui ne se trouve que rarement dans les vrais *Calvilles,* c'est que le pepin se détachant à la maturité, produit un certain bruit quand on secoue le fruit. Ils se distinguent en outre par la saveur, qui n'est jamais aussi fine, aussi agréable, aussi aromatisée, ni aussi rafraîchissante.

Cet excellent fruit est donc une ancienne connaissance, et sa description ayant déjà été faite par maints auteurs, semble au premier abord un hors-d'œuvre dans l'*Album ;* mais les ouvrages de Pomologie, accompagnés du dessin des fruits, qui ont paru jusqu'à ce jour, étant fort peu répandus en Belgique, il nous a paru convenable de nous conformer au vœu d'une partie de nos abonnés, qui désirent voir paraître dans cet ouvrage d'autres fruits que les poires, et qu'en conséquence nous ne pouvions passer sous silence les meil-

leures pommes anciennes, tout en admettant les nouvelles quand elles nous sont bien connues, ou quand elles seront présentées par des correspondants dignes de foi.—Nous agirons de même pour les autres genres.

Le *Calville* est un gros fruit qui atteint jusqu'à 7 centimètres de diamètre, et dont la hauteur est un peu moindre ; il est largement aplati à sa base, et se rétrécit sensiblement vers son sommet. Le pédoncule est grêle, long, renflé à sa base, et placé dans une cavité profonde et évasée. Le calice, placé ordinairement au milieu du fruit, est entouré de bosses et de côtes très-saillantes, qui se prolongent en partie jusque vers le pédoncule. Sa peau est fine, lisse, luisante, d'abord vert clair, passant au jaune clair à la maturité du fruit ; elle se colore parfois légèrement au soleil, et est ordinairement maculée de quelques taches rouge vif, moins visibles avant la maturité. La chair est blanche, fine, grenue, tendre, et contient une eau sucrée légèrement acidulée, agréablement aromatisée et rafraîchissante.

Sa maturité ordinaire a lieu en décembre, mais elle peut se conserver jusqu'en avril et mai.

L'arbre qui produit cet excellent fruit est d'une grande vigueur quand il est greffé sur franc ; il aime ses aises, souffre peu la taille, et fait attendre longtemps son rapport, si on l'astreint trop strictement à une forme quelconque.

Greffé sur paradis, il est beaucoup plus fertile, se laisse façonner au gré de l'amateur, et ses fruits y acquièrent leurs plus grandes dimensions ; mais, trop restreint sans doute dans ses allures, et ne pouvant développer sa vigueur native, il s'y couvre en peu d'années de chancres, qu'aucune taille et aucuns soins ne peuvent guérir ni éviter.

C'est pour écarter ces désagréments dans la culture du *Calville* que nous avons conseillé depuis plusieurs années de le cultiver en haute tige, de 6 à 7 pieds, sur franc, de le tailler les deux premières années pour le forcer à ramifier, et de se contenter ensuite de supprimer le bois mort et celui faisant confusion.

Il est convenable, en le cultivant sous cette forme dont nous avons pu apprécier le mérite, de le placer dans un endroit abrité des vents d'ouest, car le poids de son fruit le fait facilement tomber.

Les rameaux du *Calville* sont gros, longs, géniculés, brun violacé.

Ses feuilles sont grandes, ovales, pointues, à dentelures profondes et inégales, vert clair en dessus, vert blanchâtre en dessous. — Le pétiole est gros et profondément cannelé.

Nous terminerons cet article en conseillant aux personnes qui ont des murs exposés au nord, de les garnir de pieds de *Calville* blanc, qui y prospèrent et y produisent parfaitement.

POMME REINETTE GRISE DU CANADA.

Bel arbre, vigoureux et fertile, qui se greffe sur franc, sur doucin ou sur paradis ; sur ce dernier sujet il produit des fruits beaucoup plus gros, mais il a aussi le défaut de se couvrir de chancres en peu d'années, comme le *Calville*.

Rameaux gros et longs, striés, flexueux, brun violacé, lavé de gris luisant et pointillés de lenticelles grises, proéminentes ; cotonneux dans leur jeunesse et parfois rugueux.

Les feuilles sont grandes, planes, arquées, ovales, pointues, largement et profondément dentées.

Le fruit qui est gros, de forme sphérique, comprimé, mesure ordinairement 10 centimètres en largeur et 8 en hauteur ; sa peau est grise, ou plutôt vert clair, presque entièrement tachée de gris de rouille, maculée et marbrée de brun clair, et parfois légèrement colorée au soleil.

Le pédoncule, gros et court, est placé dans une cavité profonde, ainsi que le calice, qui est en outre entouré de bosses et de côtes, mais plus superficielles que dans la *Grosse Reinette du Canada* ordinaire.

Chair blanche, jaunâtre, tendre, spongieuse ou à tissu lâche ; eau douce, légèrement acidulée, fortement aromatisée, excellente. La maturité de ce fruit a lieu dès octobre et se prolonge jusqu'en mars et avril, si l'on a eu soin de le cueillir dès la fin de septembre, sans quoi il est sujet à se tacher et à se fendiller ; cependant il se conserve mieux sur l'arbre que la *Reinette du Canada* unie ou jaune.

L'origine de ce beau fruit est inconnue. M. Poiteau, dans sa *Pomologie française,* décrit longuement la *Reinette du Canada,* qui, dit-il, portait au XVII^e^ siècle le nom de *Reinette d'Angleterre,* et qui ne provient pas du Canada comme son nom paraîtrait l'indiquer ; mais il ne parle nullement de la sous-variété qui

nous occupe, et qui peut-être n'était point connue alors. M. Noisette, dans son *Jardin fruitier*, deuxième édition, 1839, la décrit en deux lignes. Il est bien vrai que les arbres, produisant ces deux variétés ont beaucoup d'analogie entre eux, et qu'il est quelquefois assez difficile de les distinguer ; cependant le bois de la *Reinette grise* est ordinairement plus raccourci, plus ombré de gris, moins cotonneux, et plus fortement lenticellé ; ses feuilles sont moins amples ; son fruit est moins gros, plus gris, moins côté vers l'œil. Mais il a la chair plus ferme, il tient mieux à l'arbre, et pour cette raison, il nous semble préférable à l'autre.