



BERGAMOTTE FIEVÉE.



BEURRÉ CAPIAUMONT (Capiaumont.)

POIRE BERGAMOTE FIÉVÉE.

Maquette ?

Cette poire est d'origine française et je la crois nouvelle, du moins son introduction en Belgique date de peu d'années; j'ai eu occasion d'en déguster le fruit l'an dernier; quant à l'arbre, je ne puis le décrire que d'après un très-jeune sujet que je possède en pépinière; celui-ci est vigoureux; ses rameaux sont gros, longs, droits, lisses et sans stries, jaune verdâtre lavé de gris, légèrement cotonneux, et pointillés de petites lenticelles rousses proéminentes.

Le gemme est ovale, pointu, saillant, brun.

Les feuilles sont moyennes, ovales pointues, finement dentées, vert clair.

Le pétiole est gros, vert jaunâtre, cotonneux dans sa jeunesse.

Le fruit vient en bouquets; il est assez gros, arrondi, déprimé, ou en forme de Bergamote; sa hauteur est de 6 à 7 centimètres, et son diamètre de 8 à 9.

La peau, jaune verdâtre maculé de brun, jaunit assez fortement à la maturité.

Le pédoncule, gros et court, légèrement arqué, mesure 10 à 15 millimètres en longueur; il est verdâtre, se trouve parfois implanté superficiellement à la base du fruit, et d'autres fois dans une cavité légère et très-évasée; il lui est presque toujours attaché par l'intermédiaire d'un raccordement charnu.

Le calice est placé dans un enfoncement peu profond et évasé; ses divisions sont brun noir, ordinairement caduques.

La chair est blanche, verdâtre sur les bords, fine, fondante; son eau est abondante, sucrée, et fortement parfumée. Le trognon est large, arrondi; les pépins sont bruns, ovales pointus.

C'est un excellent fruit, dont la maturité, qui progresse rapidement, a lieu dans la seconde moitié de septembre; une de ses qualités, comme fruit de cette saison, est de ne pas blettir.

La *Bergamote fiévée* porte aussi le nom de *Bergamote lucrative*.



POIRE BEURRÉ CAPIAUMONT.

(CAPIAUMONT.)

Cette variété provient des semis de M. CAPIAUMONT, pharmacien à Mons ; sa première production date de 1787.

C'est un arbre de vigueur moyenne et d'une grande fertilité, que l'on cultive en pyramide sur franc et sur cognassier, mais dont la culture sur le premier de ces sujets est préférable ; il vient aussi en haut vent, mais c'est en contre-espalier que j'ai eu l'occasion de le voir dans toute sa beauté, et portant des fruits tels que celui qui est ici représenté ; son feuillage est touffu et splendide ; son bois forme avec le tronc un angle ouvert ; ses branches à fruits sont courtes, de grosseur moyenne ; les supports gris, ridés à leur base, jaunâtres, sont lisses et renflés à leur sommet.

Les bourgeons à fleurs sont coniques pointus, brun fortement nuancé de gris.

Les rameaux, moyens en longueur et en grosseur, coudés à chaque gemme, vert jaunâtre lavé de gris, et rougeâtre à leur sommet, sont tachetés de nombreuses et grandes lenticelles arrondies, blanc sale, peu proéminentes. La jeune pousse de l'été est rouge, cotonneuse seulement à son extrémité.

Le gemme est brun foncé nuancé de noir, saillant, conique aigu.

Les feuilles sont grandes, ovales ou ovales lancéolées aiguës, planes ou à bords latéraux légèrement relevés, largement et régulièrement serretées, à serrature arrondie, d'un beau vert foncé et luisant. Leur longueur ordinaire est de 8 centimètres, et leur largeur de 5 à 6 centimètres.

Le pétiole, long de 4 à 5 centimètres, est gros, cannelé, vert clair lavé de rouge.

Les stipules sont linéaires.

Le fruit qui est petit, turbiné, lorsqu'il est cultivé en pyramide ou haut-vent, acquiert jusqu'à 10 centimètres en hauteur et 7 centimètres en largeur, lorsqu'il est le produit d'un contre-espalier : il est alors pyriforme, ou plutôt conique ; sa peau est lisse, vert clair, mais tellement recouverte de rouille qu'il est rare qu'on aperçoive cette première couleur ; le roux est lui-même tacheté de nombreux points gris et légèrement coloré au soleil. Le pédoncule, long de 2 centimètres, est de grosseur moyenne, ligneux, placé presque toujours obliquement à fleur du fruit. Le calice, moyen, étoilé, est placé presque extérieurement ou dans une cavité peu profonde. La chair est blanche, fine, fondante ; son eau est abondante, sucrée et d'un parfum agréable.

C'est un bon fruit, dont la maturité a lieu au commencement d'octobre, et quelquefois dès la fin de septembre ; malheureusement il passe vite, et devient farineux s'il est conservé trop tard.

En France, nommément en Touraine, il se colore davantage, passe du rose au rouge cramoisi, par nuances intermédiaires et harmonieuses, qui lui donnent un aspect splendide, et lui ont valu le nom de *Beurré Aurore*.

Ses autres synonymies résultent de la manière d'orthographier son nom, que quelques-uns écrivent *Capiémont* et d'autres *Capiomont*.

J'ai établi la vraie manière de l'écrire, d'après la signature de l'inventeur.

L'arbre qui m'a servi à faire cette description est un haut-vent qui a presque un demi-siècle ; il a toujours porté le nom de *Beurré Capiamont*, et comme les descriptions françaises du *Beurré Aurore* lui conviennent parfaitement, je pense que c'est par erreur que quelques personnes voudraient en faire deux variétés distinctes.

