



RAISIN DE LA

PALESTINE.

VIGNE DE LA PALESTINE.

SYNONYMIES : RAISIN DE LA TERRE PROMISE, RAISIN DE JÉRICHO.

Je ne connais rien de bien certain quant à l'origine de cette variété; je sais seulement qu'elle a été introduite comme nouvelle, de France en Belgique, il y a peu d'années, et à un prix assez élevé.

Je n'ai trouvé ni dans l'ouvrage de COUVERCHEL, ni dans celui de NOISETTE, aucune notion à ce sujet. Ce dernier dit seulement que c'est un bon raisin qui mûrit difficilement sous le climat de Paris : en Belgique, il est d'absolue nécessité de le placer dans la serre.

Cette variété pousse des sarments gros et vigoureux, finement cannelés, rouge brun. Les nœuds, de moyenne grosseur, sont espacés de 15 à 16 centimètres et d'un brun noir.

Les feuilles, quinquélobées, sont grandes, profondément et régulièrement découpées, planes, lisses au-dessus, poilues au-dessous, vert foncé, bordées de dentelures assez profondes, coupées à angle aigu.

Les nervures sont fines, mais bien tranchées, à 5 divisions principales. Les lobes sont larges, pointus; leur ensemble est cordiforme; le pétiole est gros, rond, lisse, vert clair à l'ombre, rougeâtre au soleil, long de 9 à 15 centimètres.

La grappe est énorme, rameuse, assez régulièrement pyramidale, mesurant de 40 à 70 centimètres en longueur sur 20 à 50 en largeur.

Les grains sont moyens, entremêlés de plus petits, généralement oblongs; cependant il y en a aussi quelques-uns de ronds, d'un vert clair avant la maturité, et prenant ensuite une teinte jaune bronzé; ils contiennent d'ordinaire deux pepins assez gros.

La chair est ferme, croquante, sucrée, d'une saveur agréable et toute particulière.

C'est un assez bon raisin, qui mérite une place dans nos serres, plutôt à cause de la beauté de sa grappe que de sa qualité : il y mûrit vers la fin d'août.

La grappe figurée ci-contre est un produit de ma serre : elle a été envoyée cette année à l'exposition de Louvain, où, par sa beauté, elle a fait l'admiration des amateurs.

