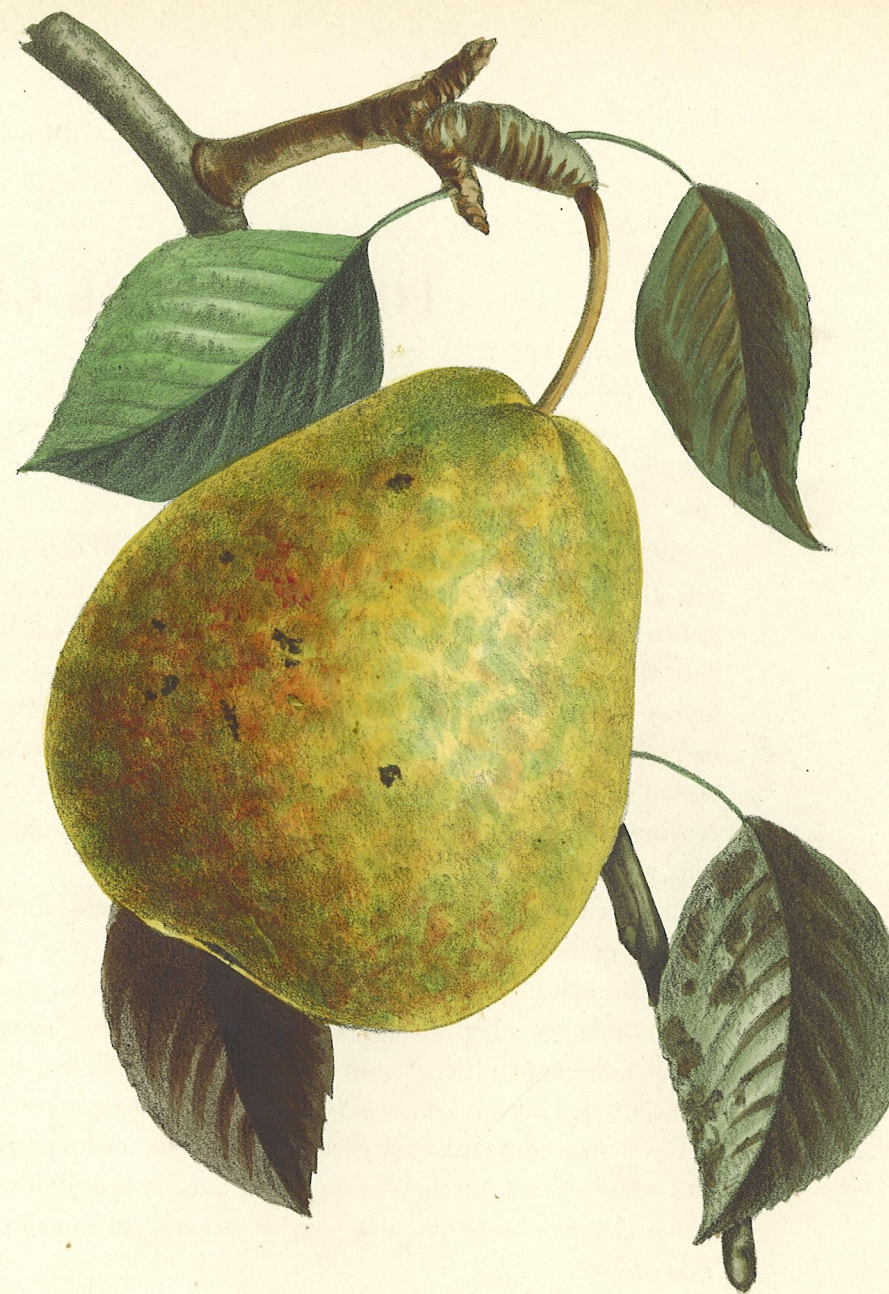




POIRE BEURRÉ GRIS D'HIVER.



POIRE CASTELLINE.

POIRE BEURRÉ GRIS D'HIVER.

Cette variété est originaire de France, d'où je l'ai reçue il y a une dizaine d'années, sous le nom de *beurré gris d'hiver nouveau* et depuis sous ceux de *beurré gris supérieur* et de *beurré de Luçon*.

L'arbre, dans son ensemble, a quelques rapports avec le *beurré d'Amboise*; il est plus vigoureux cependant que ce dernier, mais dans les sols argileux tels que celui de mon jardin, l'écorce du vieux bois n'est ni moins rugueuse, ni moins couverte de chancres que celle de l'ancien *beurré gris*. Sous une latitude plus méridionale, ces défauts disparaissent en partie, et il est probable que placé en Belgique dans un sol léger, chaud et convenablement abrité, il en sera de même; mais cette position n'étant qu'exceptionnelle, nous croyons prudent d'engager les amateurs belges qui feront l'acquisition de cette variété, à la placer en espalier, au levant et au couchant.

Le plus fort exemplaire que je possède est greffé sur franc; il forme une assez belle pyramide, d'environ 5 mètres de hauteur.

Ses branches, grosses, grises, rugueuses, forment avec le tronc un angle très-ouvert.

Ses rameaux à fruits sont grêles, assez longs, gris, rugueux.

Les bourgeons à fleurs sont moyens, ovales pointus, brun fortement nuancé de gris argenté; de même que ceux de l'ancien *beurré gris*, ils avortent presque constamment lorsqu'ils sont conduits en pyramide.

Les jeunes rameaux sont gros, longs, droits, ordinairement lisses et sans rugosités, gris verdâtre du côté de l'ombre, gris brun du côté du soleil, parsemés de lenticelles rondes ou allongées, en partie proéminentes.

Les gemmes sont coniques, pointus, écartés du rameau, brun clair ombré et nuancé de brun foncé et de gris cendré.

Les mérithalles courts et réguliers.

Les feuilles sont amples, épaisses, ovales aiguës, ou étroites lancéolées pointues, planes ou à bords latéraux légèrement relevés, entières ou serretées partiellement, et dans ce cas leur serrature est large et arrondie; elles mesurent 7 à 9 centimètres en longueur et 4 à 5 en largeur.

Le pétiole, long de 3 à 4 centimètres, est de grosseur moyenne, profondément cannelé, vert clair, ainsi que la nervure médiane qui est très-apparente; sur les feuilles des jeunes bourgeons il est nuancé de rouge. Les stipules sont filiformes.

Le fruit est gros, turbiné pyriforme ou ovale arrondi; le pédoncule, long de 2 centimètres, est gros, ligneux, brun, placé dans une cavité assez large mais peu profonde; la peau est vert clair presque entièrement recouverte de gris, passant au fauve à la maturité du fruit et parfois légèrement colorée au soleil. Le calice est petit, assez régulier, placé dans une cavité peu profonde et évasée; divisions noires.

La chair est blanche, jaunâtre, demi-fine, demi-beurrée, très-fondante; son eau est abondante, sucrée et bien parfumée.

C'est un fruit exquis, dont le mérite est quelque peu atténué par les concrétions pierreuses, d'une grosseur peu commune, qui entourent le trognon; mais comme sa maturité a lieu de décembre en février, époque où les bons fruits sont déjà rares, nous en recommandons néanmoins la culture dans les conditions que nous avons indiquées au commencement de cet article.

POIRE CASTELLINE.

Arbre vigoureux pour pyramide sur franc et sur cognassier. Rameaux à fruits grêles, de longueur moyenne, gris brun ; bourgeons à fleurs gros, coniques, pointus, brun clair ombré de brun marron et faiblement nuancé de gris.

Supports bruns, ridés à leur base, peu renflés et lisses à leur sommet.

Le jeune bois assez gros, long, droit, lisse ou légèrement strié ; écorce brun clair, rougeâtre vers le sommet du rameau, ponctuée de lenticelles peu nombreuses, ovales, rousses et proéminentes.

Gemmes coniques, pointus, brun nuancé de gris, fortement écartés du rameau.

Mérithalles courts et assez réguliers.

Feuilles ovales et ovales lancéolées, pointues, planes, entières ou à bords ondulés, de couleur vert clair : leur longueur moyenne est de 7 centimètres et leur largeur de 4 à 5 ; elles sont portées sur des pétioles grêles, profondément cannelés, vert clair, longs de 2 à 5 centimètres. Stipules filiformes.

Fruit moyen, ovale turbiné, bosselé, haut de $7\frac{1}{2}$ centimètres sur 7 centimètres de diamètre ; peau rude, vert fortement ombré de gris et légèrement coloré de rouge brun du côté du soleil. Pédoncule grêle, ridé, brun, placé obliquement à la base du fruit dans une cavité assez profonde et étroite. Calice régulier, couronné, placé dans une cavité très-superficielle et très-évasée ; divisions raides, grises. Chair jaune verdâtre, fine, fondante, beurrée ; eau abondante, très-sucrée et d'un parfum des plus agréables.

La castelline est un très-bon fruit, dont la maturité a lieu en novembre ; je l'ai reçue de M. REINAERT-BEERNAERT, de Courtray, qui n'a pu me donner aucune notion certaine sur son origine.

Les épines, dont son bois n'est pas encore entièrement dépouillé, démontrent suffisamment que la variété est récente ; je ne la trouve inscrite dans aucun catalogue français ou belge.