

POMME REINETTE D'ORLÉANS.

Le fruit est assez gros; sa forme est sphérique, fortement déprimée aux deux pôles; son aspect offre beaucoup d'analogie avec celui d'une pomme de court-pendu. Sa hauteur est de 5-à 6 centimètres, et son diamètre de 7 à 8. L'épiderme, rude, vert clair avec un reflet blanchâtre, passe au jaune doré à l'époque de la maturité du fruit; il est panaché et flagellé de rouge du côté exposé aux rayons solaires, marqué de points gris brun et ombré de gris de rouille autour du pédoncule et du calice, quelquefois sur toute sa surface. Le pédoncule, long de 10 à 12 millimètres, est ligneux, grèle, placé dans une cavité en entonnoir. Le calice, cotonneux, ouvert, se trouve dans une cavité très-large, profonde, arrondie et légèrement bosselée. La chair est ferme, d'un blanc jaunâtre; son eau est suffisamment abondante, d'une saveur sucrée légèrement acidulée; son arome est excellent; il rappelle celui des court-pendus, mais à un degré supérieur. Le trognon est petit, cordiforme; les loges étroites, closes, renferment ordinairement chacune un pepin assez gros, allongé, pointu, d'un brun marron.

L'époque de la maturité du fruit commence en novembre et se prolonge jusqu'à la fin de décembre.

L'arbre présente assez exactement le port d'un court-pendu, mais il est plus vigoureux ; son bois est plus gros, sa feuille plus large. Il est, comme son congénère, d'une grande fertilité.

Je manque de notions précises soit sur l'origine, soit sur le vrai nom de cette variété très-répandue dans le Brabant wallon, principalement aux environs de Jodoigne, où on la désigne aussi sous le nom de court-pendu blanc.

Quoique, d'après la force des arbres qui se trouvent dans les jardins et les vergers de cette dernière

localité, la variété me paraisse d'ancienne date, je ne la trouve cependant sous ce nom dans aucun ouvrage de pomologie, ni dans aucun catologue; il est possible qu'elle soit connue ailleurs : mais ce ne peut être que sous un ou plusieurs noms différents.

CALVILLE ÉTOILÉ,

REINETTE ÉTOILÉE.

Le fruit est assez gros, car il mesure ordinairement 6 à 7 centimètres de hauteur comme de diamètre; il est cependant parfois déprimé ou un peu plus large que haut. Sa forme, arrondie, se rétrécit légèrement vers le calice. L'épiderme, lisse, luisant, rouge carmin très-vif, est parfois maculé de taches de rouille, et habituellement ombré de gris roux autour du pédoncule; il est en outre largement ponctué de même couleur sur toute sa surface. Vers le calice, les points deviennent de plus en plus petits et rapprochés, et leur couleur passe au gris blanc. Le pédoncule, très-gros et très-court, n'atteint pas la moitié de la cavité dans laquelle il se trouve placé; cette cavité est profonde, arrondie et évasée. Le calice, demi-clos, se trouve dans un enfoncement peu profond et très-large; ses divisions sont grises et cotonneuses. La chair, blanche, demi-fine, tendre, est veinée de rouge clair; son eau est sucrée avec mélange d'un léger acide; son arome agréable nous paraît plutôt tenir de la reinette que du calville. Le trognon est petit; les loges, très-étroites, closes, sont divisées en cinq parties, dont les rayons, lorsque le fruit est coupé transversalement, représentent une étoile accompagnée de dix macules ou taches rouges, placées en cercle, en nombre pair, autour et au bout de chacun des rayons. Les pepins sont petits, plats, ovales pointus, brun clair.

La reinette étoilée mûrit en novembre; on la conserve cependant facilement au fruitier jusqu'en février, mais alors elle perd sa qualité en devenant fade et farineuse.

L'arbre est assez vigoureux et très-fertile; on le cultive en pyramide et en haut vent; son bois est moyen, brun violet; sa feuille. assez grande. ovale allongée. pointue, est régulièrement dentée.

Cette variété, dont je ne connais pas l'origine, doit cependant être ancienne; elle est plus répandue dans le Limbourg et la province de Liége que dans les autres parties de la Belgique, ce qui semblerait indiquer qu'elle a été introduite de la Hollande ou de l'Allemagne.