

Zeitschrift: Mémoires de la Société Vaudoise des Sciences Naturelles
Band: 20 (1999-2006)
Heft: 3

Artikel: Les variétés fruitières de l'Arboretum National du Vallon de l'Aubonne
Kapitel: Les pommes
Autor: Corbaz, Roger
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-260471>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 08.11.2024

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Les pommes

INTRODUCTION

En Suisse, la sélection des pommes a connu davantage de succès que celle des poires, surtout dans la catégorie des fruits de table. Certaines variétés de pomme ont été propagées au-delà du territoire helvétique, par exemple la Rose de Berne, l'Orange Suisse, plus récemment la RubINETTE.

Au-delà des variétés décrites dans les pomologies de référence (PFAU-SHELLENBERG 1863, ZSCHOKKE 1925, KESSLER 1945), il existe toute une série de variétés non décrites, parfois non nommées comme la vaste catégorie des pommes douces qui, par une transformation physiologique, sont incapables de contenir une acidité détectable... (fig. 40, 58, 62, 67 et 73). De ce fait, elles paraissent fades (selon le goût européen) à l'état frais, mais deviennent agréables au palais une fois séchées. Le jus adoucit celui de pommes ou de poires très acides; aussi, des pommes douces sont-elles recherchées pour la confection de la raisinée (ou vin cuit) et pour les fruits séchés-ou Schnetz selon une expression venue de la Suisse allemande.

L'inventaire des variétés fruitières dans toute la Suisse, travail financé par l'Office fédéral de l'Agriculture, sous la direction de l'Association Fructus, s'étendant sur plusieurs années dès 2000, a confirmé le grand nombre de «pommes douces». Il y en a de toutes les formes et de toutes les couleurs. On rencontre parfois la même variété sous la forme acide et la forme douce; seule la dégustation permet de les distinguer. C'est le cas de la Pomme d'Uster, de la Pomme Raisin, de la pomme russe très allongée qu'est la «Kandil Sinap».

Le séchage (déshydratation) était, avant les frigidaire et les congélateurs, une des rares possibilités de conserver les aliments. Les pommes séchées étaient trempées une nuit dans l'eau, puis cuites, souvent avec du lard (ou un autre morceau de viande) pour le repas principal en période hivernale. Le fruit prend ici la place d'un légume, par exemple le haricot séché. L'anecdote citée par B. Vauthier, soit lors d'une famine l'échange entre deux villages situés au pied du Jura d'une relique religieuse contre des sacs de pommes séchées, montre la valeur que pouvaient atteindre les fruits séchés dans certaines circonstances.

Après ce groupe des «douces», on rencontre aussi beaucoup de pommes à cuire, appelées «cuisinières» ou «ménagères». Elles sont souvent de belles dimensions, mais de garde limitée. Après cuisson, elles se transforment en purée onctueuse, avec un bel équilibre entre douceur et acidité, par exemple la Cuisinière Rey (fig. 54). D'autres, dites «pommes à gâteau», sont utilisées de préférence pour la confection de tartes. Les quartiers disposés sur la pâte éclatent et forment une couche homogène et tendre, par exemple la Reinette de Chevroix (fig. 10), contrairement à la conception moderne et actuelle où chaque tranche fine reste parfaitement ferme et distincte. Parmi les pommes à cuire, certaines sont particulièrement appréciées en beignet, l'exemple classique étant la variété française Jacques Lebel.

Les pommes à jus sont présentes en grand nombre en Suisse allemande, beaucoup moins en Romandie, où le cidre fermenté cède la place au vin. Par contre, le jus de pomme non-alcoolisé est devenu une boisson courante, associée dans la publicité aux exploits sportifs. La Suisse est, sur le plan mondial, le premier consommateur de jus de pomme par tête d'habitant. Ce passage du cidre fermenté au jus non fermenté n'est pas sans conséquence pour les variétés, car il ne s'agit pas toujours des mêmes pommes. Tirer le meilleur profit des fruits à disposition pour obtenir un bon cidre est tout un art, art des mélanges et des proportions des diverses variétés. Parmi les plus importantes, il faut citer la Pomme Raisin (Sauergrauech, dans sa langue d'origine) (fig. 29), la Schneider, la Tobiässler (fig. 25), etc.

L'eau-de-vie des pommes n'est pas aussi populaire que celle des poires ou celle des fruits à noyau. A notre connaissance, il n'y a pas de variété cultivée uniquement dans ce but, mais le tonneau se remplit des surplus de production. Une telle situation atteint son apogée dans les années 1930 où, à Lausanne, l'eau-de-vie se vendait moins cher que le vin. Ce chaos engendra finalement la première loi sur l'arboriculture.

En Suisse, comme dans tous les pays de la zone tempérée, la pomme joue un rôle économique de premier plan. Cette hégémonie parmi les fruits tient aux facultés suivantes: bien supporter le transport et la capacité de se conserver longtemps dans des entrepôts, ces derniers ayant d'ailleurs beaucoup évolué avec le contrôle des températures et celui de l'atmosphère.

Toutefois, avant même la mise au point du stockage de masse, il était possible de manger des pommes tout au long de l'année grâce à la grande diversité des variétés. Les plus précoces arrivent à maturité en juillet, c'est le cas des variétés locales Pomme Recor et l'ancienne Pomme des Moissons Rouge, puis suivent les variétés d'automne (Pomme Raisin, Rose de Berne, p. ex.), les pommes de garde (Reinette de Ferlens, Bovarde, Grise de Bâle) jusqu'au printemps et, finalement, celles de longue conservation, soit jusqu'au mois de juin (Pomme Cloche, Belle de Fontanette) pour ne citer que des variétés du pays.

L'origine de la plupart des variétés locales est imprécise; il s'agit fréquemment de semis de hasard, soit trouvés dans des haies (comme la Stadler Hag) ou des forêts (la Chüsenrainer, la Plamboule, trouvées respectivement dans les forêts de Chüsirain à Sempach et de Plambois près de Fey). Parfois des pépiniéristes semeurs ont vu, avec un peu de chance, l'un des semis devenir un pommier assez intéressant pour être multiplié et baptisé (Rose de Berne, Reinette d'Oetwil). Ce n'est qu'au XX^e siècle que des variétés sont obtenues par croisements réalisés par un hybrideur professionnel. Dans ce domaine, la Station fédérale de recherches en arboriculture à Wädenswil (ZH) s'est illustrée par des obtentions couronnées de succès (Orange Suisse=Ontario x Cox's Orange, 1955; Maigold=Franc Roseau x Golden Delicious, 1964). Ironie, la première citée est devenue très populaire en Alsace-Lorraine, alors qu'en Suisse le succès fut mitigé. La seconde est actuellement cultivée en vergers intensifs où elle occupe le deuxième rang en Suisse.

POMMIERS DANS LE VERGER EN PLAN

*En première ligne
Api Etoilé*

Le visiteur, après avoir quitté le véhicule au parc à voitures et pris la route en direction du centre de gestion, verra, sur sa droite, le premier arbre fruitier, le pommier d'Api Etoilé. Cette préséance voulue échoit à une variété très ancienne puisqu'elle doit remonter à l'époque romaine (fig. 8). Les caractères suivants sont primitifs: la forme pentagonale du fruit (le chiffre 5 caractérise les rosacées), la pomme elle-même, petite et aplatie, dotée d'un pédoncule fin et allongé, une chair dure

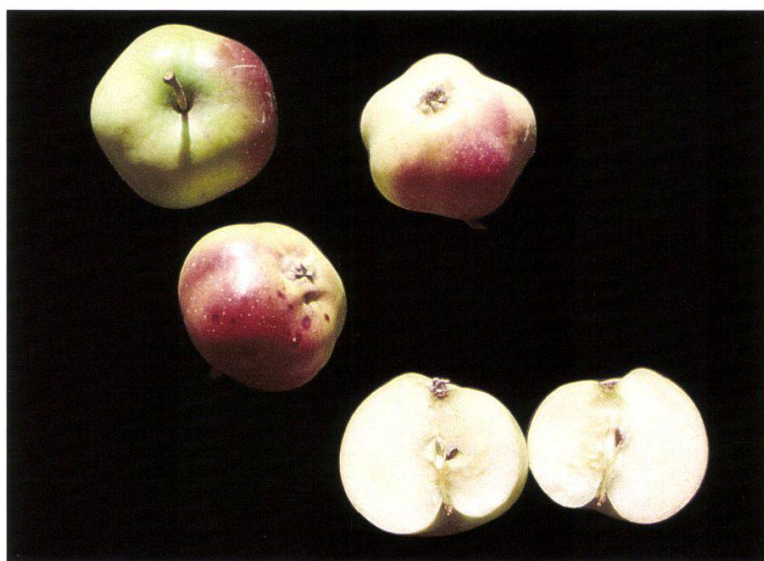


Figure 8.—La seule pomme pentagonale, l'Api étoilé.



Figure 9.—Le premier arbre d'Api étoilé découvert à Corsinge.

et compacte, des pépins relativement gros et bien formés. Les fruits restent suspendus à l'arbre longtemps après la chute des feuilles, soit jusqu'à fin février ou mi-mars.

Forme pentagonale, aplatie, hauteur 35-40 mm, largeur 46-52 mm, poids moyen environ 51 g.

Pédoncule long (25 mm) et fin, sortant d'une cavité étroite et profonde, bronzée ou verte. Oeil fermé, dans une cuvette légère, peu profonde, plissée ou, au contraire, au sommet d'une proéminence côtelée. Ces deux types de fruit sont déjà signalés par LEROY (1873); selon nos observations, ils se retrouvent tous deux sur un même arbre.

Epiderme vert devenant jaune doré à maturité, avec une à deux joues rouge carmin.

Chair blanchâtre, croquante, dense, sans arôme, peu juteuse.

Maturité dès fin janvier et jusqu'en avril-mai.

Cette description est basée sur des fruits produits par des arbres haute tige. Nous avons

dû constater que sur des arbres basse tige, pourvus d'une fumure abondante, les pommes ont tendance à s'arrondir et s'écartent de la forme pentagonale bien marquée (fig. 9). L'arbre est en majorité très vigoureux et devient vieux. Deux beaux exemplaires existent à Prévessin près de Ferney-Voltaire (Pays de Gex, France), tandis que le premier arbre de cette variété que j'ai rencontré, croissant à Corsinge (GE), était peu développé et l'est toujours 21 ans plus tard. Mais les greffons pris sur cet exemplaire ont donné deux arbres pleins de vigueur à l'Arboretum d'Aubonne.

Cette variété ne présente aucune résistance à la tavelure ni à l'oïdium. La Pomme d'Api Etoilé est la pomme la plus photographiée de toutes celles de l'Arboretum d'Aubonne; elle peut être utilisée comme élément décoratif (fig. 93, p.89 et fig. 98, p. 92).

Belle de Vaumarcus

Cette variété, dénommée d'après un petit village au bord du lac de Neuchâtel, rive gauche, a parfois été considérée comme synonyme de Reinette dorée de Blenheim. Malgré une certaine ressemblance, elle s'en différencie par plusieurs traits, en particulier par le fait que la pomme est plus haute que large, à l'inverse de l'illustre anglaise.

Grosse pomme sphérique, légèrement aplatie au sommet, parfois un peu asymétrique, hauteur 75 à 85 mm, largeur 60-66 mm, poids moyen environ 200 g.

Pédoncule dépassant de peu la cavité, pas très épais, faiblement arqué, sortant d'une large cavité recouverte de rouille.

Oeil grand, ouvert, avec des sépales verts, dressés, au centre d'une cavité mi-profonde, présentant quelques plis. L'œil est parfois entouré de rouille brune.

Epiderme jaune citron, rêche, recouvert au 3/4 de larges stries confluentes rouge brique.

Chair blanchâtre, fine, sucrée et acidulée, arôme agréable.

Les pépins sont pour la plupart avortés.

Maturité début octobre à décembre.

La croissance de l'arbre est moyenne; peu généreux dans sa production de fruit, il a tendance à alterner (fig. 90, p. 88).

Grise Vaudoise, syn. Reinette grise Parmentier

Malgré son nom, il s'agirait d'une pomme d'origine belge du premier tiers du 19^e siècle. Elle a été baptisée et propagée par l'ancien chef de la Station cantonale d'arboriculture de Vaud, M. A. Lugeon, avant, pendant et peu après la Seconde Guerre mondiale. A cette époque, les pommes à épiderme brun étaient très en vogue avec, comme vedette principale, la Belle de Boskoop.

La Reinette grise de Parmentier est sphérique et aplatie, 55-65 mm de haut, 65-70 mm de large, à pourtour irrégulier.

Le pédoncule, 1,5-2,5 cm est implanté dans une cavité profonde.

L'œil est fermé à mi-ouvert, les sépales verdâtres, duveteux à laineux; la cuvette est large, profonde, plissée et irrégulière.

L'épiderme est rugueux, gris fauve, parsemé de rugosités et de nuance brun rougeâtre. Seule une zone verte entoure l'œil.

La chair est blanchâtre, parcourue de veines verdâtres, ferme, cassante puis devenant tendre, acidulée, juteuse, avec un arôme marqué.

Maturité de janvier à mars; tendance marquée à se ratatiner durant la conservation.

Utilisation: compote, tarte; autrefois pomme de table; pour beaucoup aujourd'hui, trop acide et d'apparence peu attrayante.

La qualité diminue fortement en cas de fumure abondante.

L'arbre est vigoureux, les feuilles sont larges et pas très sensibles aux maladies.

En seconde ligne

Reinette de Chevroux (syn. *Fausse Osnabrück*, *Zeienapfel der Westschweiz*)

Elle se retrouve en Belgique sous le nom de Renette Veurnse et en France (Lille) Reinette des Capucins.

Morphologiquement, la Reinette de Chevroux (un village vaudois sur la rive droite du lac de Neuchâtel) est identique à la Reinette d'Osnabrück, à quelques nuances près. Parmi ces dernières, on relève que la cavité de l'œil est absente ou très petite, chez la vaudoise, alors qu'elle est présente chez l'allemande. Les couleurs seraient également plus vives, et la chair moins acide chez le type Chevroux (fig. 10).

Pomme moyenne, conique, largeur maximale environ 2 cm au-dessus de la cavité pédonculaire; hauteur 50-65 mm, largeur 60-70 mm, poids moyen 120-130 g.

Pédoncule entre 1 et 2 cm, renflé au bout, dépasse la cavité qui est large et profonde, couverte de rouille débordante.

Oeil petit, fermé à mi-ouvert, sépales gris, étroits, verts à la base, au sommet de la pomme, et à fleur de peau ou dans une petite cuvette à peine marquée, plissée.

Epiderme sèche et sec, au début vert, puis jaunâtre avec une couverture lavée de rouge brique et une rouille brunâtre qui peut s'étendre sur l'ensemble de la surface. Cette rouille est en relation



Figure 10.—Une pomme pour les tartes à l'ancienne: la Reinette de Chevroux.

avec la grande sensibilité des feuilles à l'oïdium et dépend des conditions climatiques de la saison.

Chair blanchâtre à crème, grossière à mi-fine, juteuse, sucrée et acidulée, aromatique.

Maturité: septembre à décembre.

Utilisation: très bonne cuite; pour les tartes, les morceaux gonflent comme un flan et débordent souvent du moule en salissant le four !

L'arbre est d'une vigueur moyenne, mais devient vieux et imposant. Grande sensibilité des feuilles et des boutons floraux à l'oïdium (fig. 11). Alternance très peu marquée: forte production de fruits (fig. 86, p. 86 et fig. 90, p. 88).



Figure 11.—Au centre, boutons floraux atteints d'oïdium.

Rose de Berne

De toutes les variétés indigènes, la Rose de Berne est de loin la plus populaire et la plus appréciée, selon une enquête du WWF, même auprès des écoliers. Elle doit sa bonne renommée, en grande partie, à sa chair aromatique et au parfum qu'elle dégage. Sa couleur, rouge très foncé, aide aussi. Issue d'un semis du pépiniériste Daepf à Oppligen (BE), les premiers fruits ont été récoltés en 1880. La variété, fort répandue dans le canton de Berne, est bien présente dans toute la Suisse et même dans les pays limitrophes.

Pomme moyenne, sphérique à tronconique, de fines côtes autour de l'œil descendant parfois jusqu'au pédoncule. En altitude, les côtes sont plus prononcées. Hauteur 65-72 mm, largeur 65-80 mm, poids moyen 130-150 g.

Le pédoncule varie beaucoup en longueur, de 1-3 cm, le plus souvent court et épais, se terminant par un renflement. Il sort d'une cavité large, peu profonde, parfois limitée par des bourrelets; couverte de rouille brune ou verdâtre rayonnante.

Oeil fermé, petit ou moyen; sépales longs et étroits; dans une cuvette côtelée ou plissée, peu profonde.



Figure 12.—La Rose de Berne, variété la plus populaire de Suisse.

Maturité: octobre à décembre, éventuellement janvier.

Utilisation: pomme de table par excellence, très bonne cuite (fig. 12).

Arbre: vigoureux au départ, généreux en production, d'où croissance ralentie. A cultiver en altitude de 500-800 m; possible à 1000 m, mais les fruits ont parfois de la peine à mûrir. Feuilles et fruits très sensibles à la tavelure; la forme haute tige lui convient mieux; très bon pollen (fig. 95, p. 90).

Pomme des Fahys

Cette variété nous a été donnée par un horticulteur de la Coudre, Neuchâtel, qui en possédait un exemplaire dans un pâturage. L'arbre est vigoureux, se met rapidement à fruit. Les pommes, par leur robe rouge recouverte d'une fine pruine bleutée, sont plus belles que bonnes. C'est un fruit d'hiver, à cuire.

Pomme moyenne, à petite en cas de forte production, ce qui est souvent le cas. Plus haute que large, 60-63 mm de hauteur, 55-57 mm de large. Forme tronconique. Pédoncule 1,5-2 cm, plutôt épais, robuste, inséré dans une cavité large, peu profonde, garnie de rouille, brunâtre.

Oeil mi-clos, grand, dans une cuvette plissée, large.



Figure 13.—La variété Pomme des Fahys est généreuse.

Epiderme lisse, couleur de fond vert clair, très vite recouverte et lavée de rouge sang, qui fonce en cours de maturité, jusqu'à devenir presque noir. Lenticelles blanches, typiques. Pruine légère bleutée.

Chair blanchâtre, à pleine maturité rose sous l'épiderme, fine, juteuse, sucrée, très aromatique et acidulée. Perd de sa fraîcheur si cultivée en dessous de 500 m d'altitude.

Epiderme vert clair, bientôt complètement strié de rouge violacé et finalement recouvert d'une fine couche de cire bleutée, ce qui procure un aspect particulier.

Chair blanchâtre, nuance de vert, grossière, juteuse, acidulée, arôme faible.

Maturité: octobre à décembre, ne se conserve pas très longtemps.

Utilisation: pomme à cuire ou à jus (fig. 13).

Production abondante, alternance peu marquée.

Carrée de Chézard

Variété originaire du Jura neuchâtelois, le village de Chézard est à 780 m d'altitude, région à climat rude.

Petite pomme, tronconique élevée, anguleuse, côtes saillantes parcourant le fruit de l'œil à la queue. Hauteur 51-55 mm, largeur 45-47 mm, poids moyen 51 g.

Pédoncule grand 1,5-2 cm, fort, légèrement arqué. Cavité étroite, profonde.

Oeil grand, fermé à mi-clos, sépales gris, larges à la base. Cuvette très plissée, voire côtelée, mi-profonde.

Epiderme vert tendre, puis jaune, lavé 1/3-2/3 rouge carmin.

Chair blanchâtre, dure, croquante, grossière, juteuse, sucrée et acidulée, peu d'arôme.

Pépins relativement gros, brun foncé.

Utilisation: à cuire, exceptionnellement de table (fig. 14).

L'arbre est de faible croissance, la mise à fruit mi-précoce, alternance très marquée (fig. 88, p. 87).

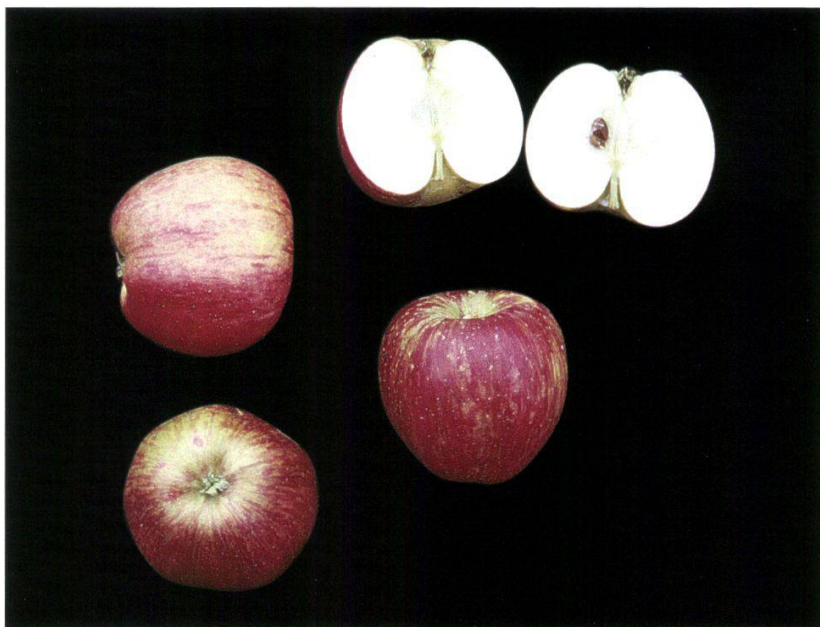


Figure 14.—Encore une neuchâteloise, la Carrée de Chézard.

Bohnapfel

Variété originaire de la vallée allemande du Rhin. L'arbre, âgé, est une relique du verger originel de la ferme En Plan. Cette variété est présente en Suisse, surtout dans les Préalpes et au pied du Jura; car la pomme possède une qualité exceptionnelle, une très longue conservation. Dans une cave avec un sol en terre battue, la Bohnapfel se garde plus d'une année, souvent 18 mois et parfois jusqu'à 2 ans (fig. 15). En cas de disette, ou simplement de manque de récolte, cette pomme de qualité inférieure est la bienvenue.

Pomme moyenne, tronconique à tendance cylindrique, hauteur 60-70 mm, largeur 55-70 mm, poids moyen 110-120 g.

Pédoncule 1-2 cm, parfois court, épais, élargi à l'extrémité. Dans une cavité étroite, peu profonde, recouverte de rouille brun clair, peu débordante.

Oeil fermé, sépales séparés, verts à la base, très velus à la pointe. Dans une cuvette étroite, peu plissée, garnie parfois de rouille.

Epiderme verdâtre, marbré de courtes stries rougeâtres, avec reflet violet, parfois confluentes et dans les zones insolées rouge brillant 1/3-2/3.

Chair blanchâtre à nuance verdâtre, grossière, juteuse, acidité forte, s'affaiblissant en cours de conservation.

Utilisation: actuellement pour le jus (cidre fermenté).



Figure 15.—La championne de la conservation, la Bohnapfel.

Reinette de Ferlens

Variété originaire de ce petit village du Jorat, au climat rude, pomme qu'on ne retrouve que dans quelques hameaux de cette région (fig. 16) (fig. 91, p.88).

Grosse pomme, sphérique élevée, aplatie aux deux pôles, bien côtelée; hauteur 60-70 mm, largeur 75-85 mm, poids moyen 150-200 g.

Pédoncule relativement fin, arqué, vert, 18-25 mm, sortant d'une cuvette large, profonde, bordée de renflements arrondis, couverte de rouille rayonnante brun foncé.

Oeil fermé, avec des sépales gros, verts et gris, dans une cavité large, profonde, bordée de

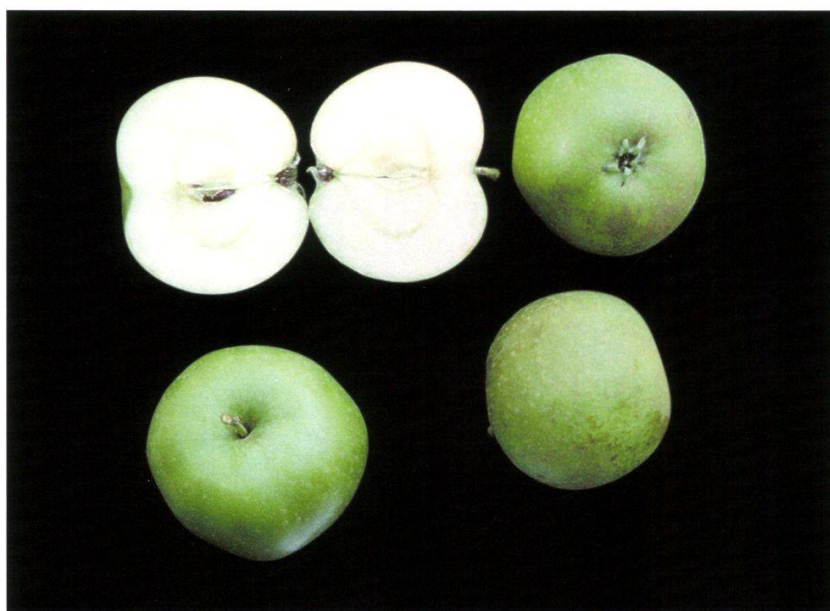


Figure 16.—Adaptée au rude climat du Jorat, la Reinette de Ferlens.



Figure 17.—Reinette de Ferlens; pommes plus colorées à l'Arboretum.

de forme assez variable, de sphérique aplatie à élevée, cylindrico-conique, en général plus large 70-85 mm, que haute 60-70 mm. De couleur verte plus ou moins recouverte de taches gris brun (1/2-1) avec à l'insolation des parties rouge carmin. Peau rêche, mate. La cavité pédonculaire est profonde, étroite, entièrement recouverte de rouille. La cavité de l'œil est étroite, assez profonde, en partie rouillée. L'œil est fermé à mi-clos. La chair jaunâtre, mi-grossière, juteuse, acide et sucrée, avec un arôme bien présent. Pépins en général avortés. Maturité de novembre à février; se ratatine.

L'arbre est vigoureux, le feuillage sensible à la tavelure et l'oïdium, le pollen mauvais (triploïde), les fruits appréciés par le carpocapse.

Le type verdâtre du début est plus ou moins remplacé par le mutant rouge, plus agréable à l'œil.

Rambour d'été

L'arbre, très grand et très vieux, dégarni dans sa partie inférieure, témoigne de l'ancien verger originel. Malgré les soins prodigués depuis 1990, il est en phase descendante et ne

côtes proéminentes, parfois rouillée, descendant jusqu'à mi-hauteur.

Epiderme vert mi-foncé, mat, lavé de rouge brun 1/4-1/3 ou violet avant maturité. Lenticelles sous forme de points brun rouge (fig. 17).

Chair blanc verdâtre, mi-grossière, juteuse, sucrée, peu aromatique.

Peu ou pas de pépins bien formés. Maturité tardive, dès janvier.

Utilisation: pomme à cuire, à l'occasion, pomme de table.

Autre arbre du verger de jadis, à proximité de l'ancienne ferme, le pommier de **Belle de Boskoop**, une variété des Pays Bas qui a joui d'un énorme succès en Europe en arbre haute tige. On la rencontre partout, même dans les vergers modernes à basse tige car, après une semi-éclipse, elle revient tant soit peu à la mode.

Une description en détail paraît superflue, car elle figure dans toutes les pomologies dès le début du 20^e siècle (fig. 92, p. 89).

La pomme est moyenne à grosse,

survivra plus très longtemps. La variété serait, selon LEROY (1873) très ancienne puisque signalée en 1535 sous le nom de Rambure d'été, Rambure étant une localité de France; un vice de prononciation modifia le nom vers 1610 en Rambour. Plusieurs variétés de Rambour ont été décrites par la suite, par exemple Rambour d'hiver, de Flandre, etc. (fig. 18).

Les pommes de Rambour d'été se caractérisent par une maturité mi-précoce (deuxième moitié d'août), une forme sphérique légèrement aplatie ou conique raccourcie, un épiderme blanchâtre à maturité, fortement strié de rouge carmin sur l'ensemble, lavé de rouge sur la face ensoleillée; chair blanchâtre, tendre, mi-fine, très juteuse, peu sucrée avec une acidité agréable. La production sur l'arbre se prolonge d'environ un mois.

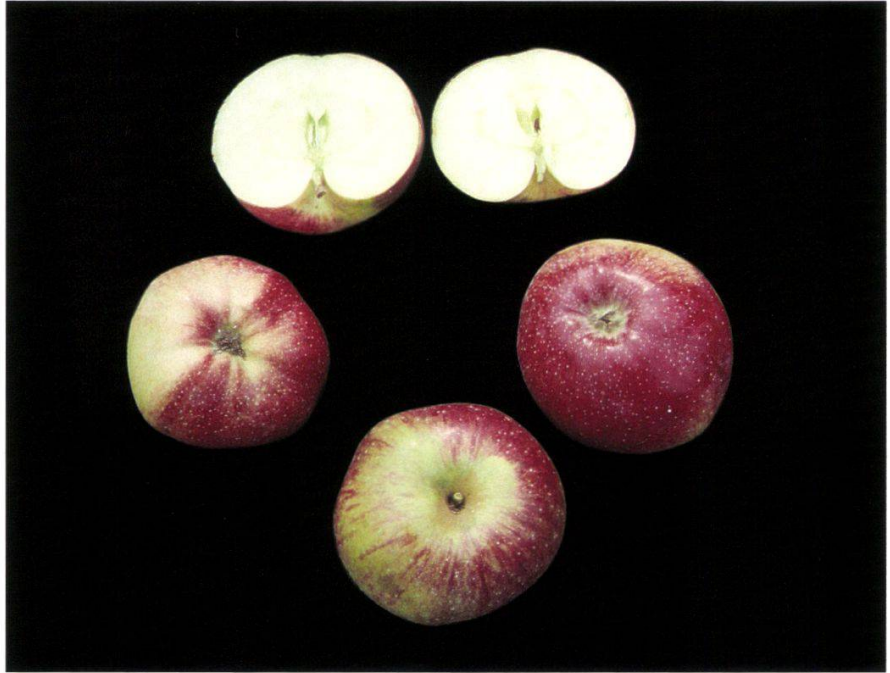


Figure 18.—Souvent confondue avec la Gravenstein, la Rambour d'été.

Les fruits, volumineux sur un arbre jeune, sont moyens sur notre pommier vieillissant. Ils sont néanmoins appréciés et évoquent, en moins aromatiques, la Pomme Gravenstein.

Cuisinière Theintz

L'intérêt de cette variété, pour une fois, ne réside pas dans les qualités du fruit mais dans le fait qu'un pépiniériste bien connu d'Allaman semait les pépins pour la production de porte-greffes francs. Il obtenait une forte proportion de semis vigoureux, peu sensibles aux maladies, facile à greffer et sans problème de compatibilité (fig. 19) (fig 86, p.86).

Pomme moyenne à grosse, sphérique aplatie, nettement plus large que haute, pourtant bien rond sans côte ni aspérité, hauteur 50-55 mm, largeur 70-75 mm, poids moyen 120-140 g.

Pédoncule 1,5 cm, épais, verdâtre, inséré dans une cuvette large mi-profonde, couverte de rouille foncée, rayonnante.

Oeil très grand, clos, formé de longs sépales, larges, gris verdâtres dans une cuvette large, peu profonde, plissée jusqu'à côtelée.

Epiderme vert plutôt foncé, lavé de rouge brique sur la joue insolée. Lenticelles sous forme de gros points blancs en zone rouge, bruns en partie verte.

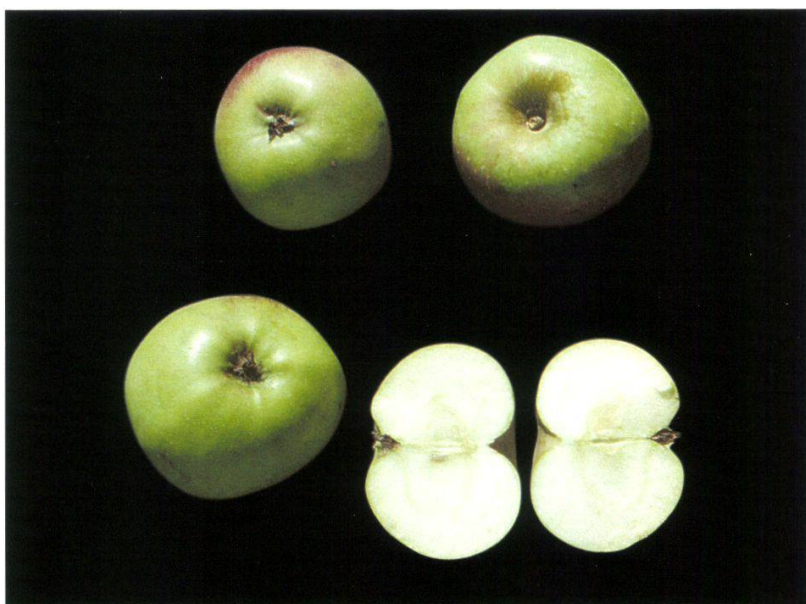


Figure 19.—La Cuisinière Theintz, une tardive qui a la chance d'avoir des pépins.

Chair blanche verdâtre, grossière, juteuse, neutre c'est-à-dire ni acide ni douce, dépourvue d'arôme.

Maturité: se réalise en cave, dès fin décembre. Elle se garde jusqu'au début avril, sans s'améliorer.

Utilisation: à cuire, reste peu agréable au palais; on doit y ajouter du sucre vanillé ou de la cannelle.

Pépins très gros, brun clair, peu pointus, minces.

L'arbre est vigoureux, forte croissance et grosse production de fruits; alternance à

peine marquée, feuilles très peu sensibles aux maladies (tavelure et oïdium).

La variété **Fausse Bovarde**, trouvée à St-Triphon et ainsi dénommée par le propriétaire, s'est révélée identique à la Cuisinière Theintz.

Pomme Baudet

Variété signalée à Pully près Lausanne en 1976; aurait été reçue du Domaine du Caudoz, où des essais d'arbres fruitiers étaient installés dans les années 1920-1930, lignée probablement abandonnée par la suite.

Pomme moyenne à grosse, sphérique aplatie, fortement côtelée, la coupe horizontale est un pentagone; hauteur 60-70 mm, largeur 70-85 mm. Pomme lourde 170-185 g.

Pédoncule épais, court, ne dépassant pas la cavité, qui est large, évasée, mi-profonde.

Oeil ouvert, sépales gris vert, laineux; l'œil est enfoncé dans une cuvette profonde, côtelée.

Epiderme rêche, jaune blanchâtre, lavé de grandes taches rouge violacé, surtout présentes près du pédoncule. Grosses lenticelles brunes, bien visibles dans les zones claires.

Chair blanchâtre, grossière, tendre, pas très juteuse, acidité bien présente, arôme faible. Nombreuses taches liégeuses (bitter pit).

Maturité: fin septembre, ne se garde pas au-delà de décembre.

Utilisation: pomme à cidre.

Pépins peu nombreux, larges et courts, brun clair.

Chasseur de Menznau

Il s'agit d'un type proche d'une ancienne variété, très répandue en Europe, avec de nombreux synonymes, et qui ne semble pas originaire de Menznau (LU) où un pépiniériste, R. Stalder, l'aurait découverte et baptisée vers 1890. Cette pomme est connue en Suisse sous ce nom pour la différencier d'autres Pommes chasseurs.

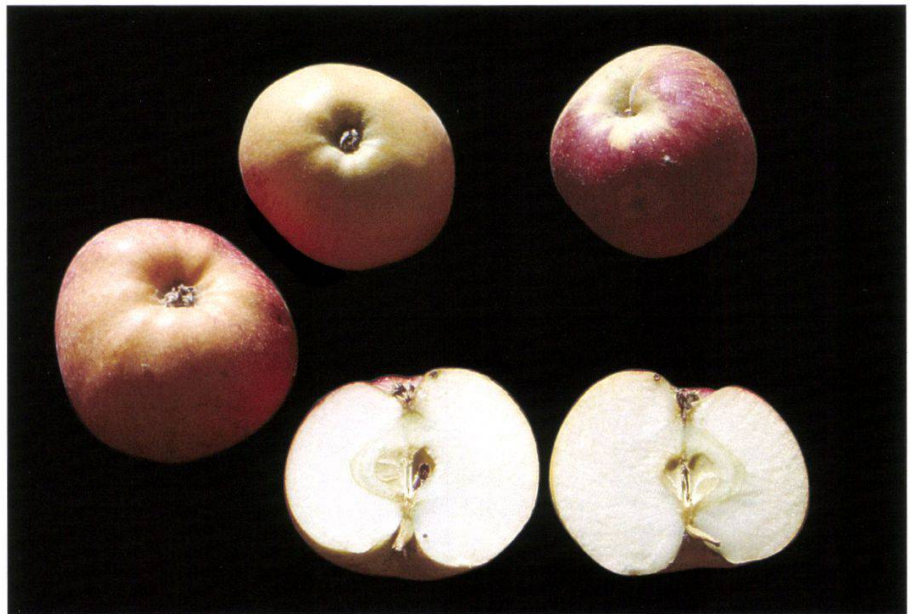


Figure 20.—La pomme Chasseur de Menznau, est souvent asymétrique.

La pomme est grosse, beaucoup plus large 75-90 mm que haute 60-70 mm, poids moyen 155-170 g, sous forme de sphère aplatie, irrégulière, asymétrique, une moitié plus grande et plus haute que l'autre. Présence de côtes vers l'œil, arrondie vers le pédoncule (fig. 20).

Pédoncule court 1 cm, ne dépasse pas la cavité, souvent renflé, sortant d'un entonnoir profond, irrégulier, avec des boursouflures, couvert d'une rouille brune, rayonnante au-delà du bord.

L'œil est grand, mi-clos, sépales verts à la base, souvent cassés. Cuvette étroite, profonde, plissée à côtelée.

Epiderme lisse, légèrement gras, fond vert devenant jaune, partie insolée marbrée de rouge à rouge brun, stries rouge avec nuance de violet 1/2-2/3. Nombreux points clairs.

Chair blanchâtre nuance verdâtre, jaunit en cave, grossière, douceuse, car faible en acidité, arôme faible.

Maturité: décembre à janvier.

Utilisation: essentiellement à cuire.

Arbre vigoureux, formant une vaste couronne. Mise à fruit mi-précoce. Les pommes tombent facilement. Pollen mauvais (fig. 88, p. 87 et fig. 90, p. 88).

Reinette grise du Portugal

Autre vestige du verger originel, le pommier âgé de Reinette du Portugal (fig. 21) témoigne de la vogue d'alors des pommes grises, y compris la Belle de Boskoop.

Selon LEROY (1873), cette variété ne serait peut-être pas originaire du Portugal, mais d'Allemagne.

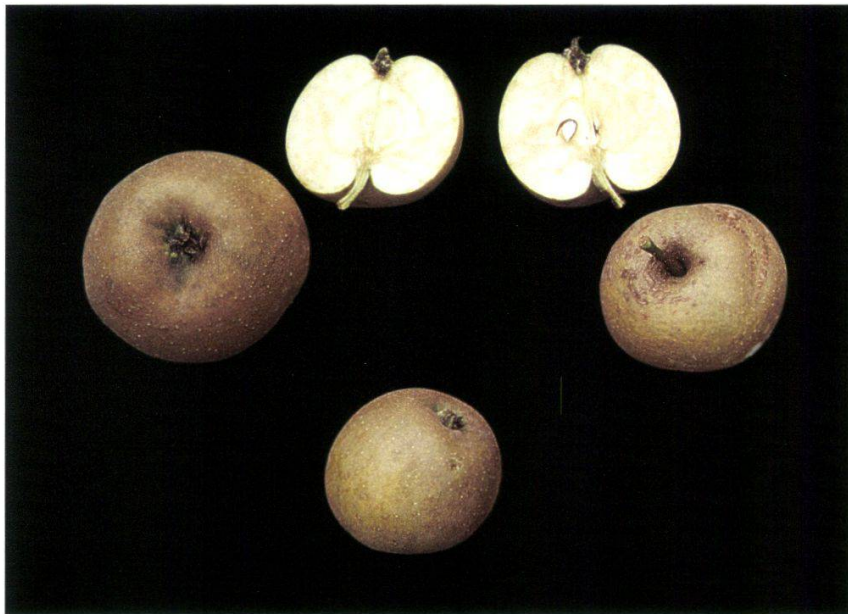


Figure 21.—La Grise du Portugal, une des meilleures de la famille des grises.

La pomme, moyenne dans notre cas vu l'âge de l'arbre, se différencie des autres «grises» par sa forme sphérique, parfaitement arrondie, sans l'ombre d'une côte. Hauteur 45-60 mm, largeur 55-65 mm.

Pédoncule court, charnu, verdâtre, inséré dans une cavité étroite, peu profonde, couverte de rouille brune.

Oeil fermé à mi-ouvert, sépales vert laineux, dans une cuvette étroite, profonde, plissée.

Epiderme uniformément brun, rêche, écailleux, laissant à peine entrevoir la couleur verte sous-jacente. Traces rougeâtres très rares.

Chair verdâtre, fine, sucrée, acidité faible, arôme typique des «grises».

Maturité: décembre à mars; le fruit se ratatine au cours de l'entreposage.

Utilisation: autrefois pomme de table, aujourd'hui à cuire (compote, tartes).

Cette variété est considérée comme l'une des meilleures pommes grises.

Pomme Treboux

Pomme précoce qui aurait été rapportée de Russie ou des Pays baltes par un habitant de Bassins (VD) qui l'aurait multipliée. Quelques arbres existent encore dans les villages du pied du Jura vaudois. Cette pomme est proche de la Transparente Blanche, mais s'en distingue sur différents points (fig. 86, p.86 et fig. 90, p. 88).

Pomme moyenne, tronconique, large près du pédoncule puis se rétrécissant fortement vers l'œil, hauteur 50-70 mm, largeur 60-80 mm, poids moyen environ 100 g.

Pédoncule parfois très court 5-10 mm, ou long 25-28 mm, épais, charnu, renflé, vert brun, dans une cavité large, peu profonde, couverte de rouille foncée, très fortement rayonnante, mais parfois inexistante dans 30% des cas.

Oeil fermé, grand, sépales verts, dans une petite cuvette mi-profonde ou en surface, plissée.

Epiderme verdâtre, devenant blanchâtre transparent, avec un léger voile rose 0-1/3. Lenticelles brunes, espacées, bien visibles. Très sensible aux coups.

Chair blanchâtre, mi-fine, juteuse, acidulée, arôme faible, devient vite farineuse.

Maturité: seconde moitié d'août, se conserve 3 semaines.

Pépins rares mais très grands, brun clair.

L'arbre n'est pas très vigoureux, sa mise à fruit est lente et la production de pomme très faible. Le feuillage est très sensible à l'oïdium.

Caractères la distinguant de la Transparente Blanche: pomme très pointue, épiderme avec du rose, maturité plus tardive, meilleure conservation.

POMMIERS EN LA VAUX

Ce verger bien exposé, en pente forte, à l'abri du vent du nord, jouit de conditions ensoleillées et plutôt sèches. La couche de terre arable n'est, par endroit, que peu profonde, si bien que le développement des pommiers est ralenti. Bien que planté au début de notre action de sauvegarde des anciennes variétés locales, le verger comprend une forte proportion de jeunes arbres. Il a fallu, en effet, remplacer tous les pommiers qui n'étaient pas greffés sur franc.

Première ligne

Al Chüsenrainer

Cette pomme moyenne serait originaire, selon KESSLER (1947), du canton de Lucerne; Johan Walter aurait trouvé un sauvageon dans la forêt de Chüsenrain (Sempach), qui porta les premiers fruits en 1861 (fig. 22) (fig. 99, p.92).

Pomme moyenne à petite, sphérique aplatie, plus large (60-72 mm) que haute (50-60 mm), forme bien arrondie, soit sans côte, poids moyen 130 g.

Cavité pédonculaire étroite, profonde, couverte d'une plaque de rouille verdâtre, très dense, débordant sous forme de rayons.

La queue est longue (24 mm), fine, légèrement renflée au point d'attache, brunâtre.

La cavité de l'œil est grande, mi-profonde, très finement plissée. L'œil est relativement petit, clos; les sépales gris, verts à la base, sont courts et recourbés.

L'épiderme, lisse et brillant, passe du vert au jaune citron strié ou marbré de rouge brique 1/3-2/3.



Figure 22.—Une lucernoise trouvée dans la forêt de Chüsenrain.

Nombreuses petites lenticelles foncées auréolées de clair.

Le cœur est grand, bulbiforme, plutôt vers l'œil. L'axe est creux, les loges arrondies, à peine feutrées.

Chair verdâtre à blanche, très juteuse, acidité présente mais peu d'arôme.

Maturité: de décembre à février, reste ferme (fig. 23).

Pépins: en grande partie avortés.

Arbre: bonne croissance au début; mise à fruit précoce; bon pollen. Peu sensible à la tavelure; production régulière. Était recommandée pour le cidre et l'industrie de conserve. Dans le verger, paraît inférieure à Reinette de Ruswil.



Figure 23.—Les belles formes arrondies de la Chüsenrain.

A2 *Reinette de Buix* (syn. *Fenouillet jaune*)

Cette petite pomme encore présente dans le village de Buix (en Ajoie, canton du Jura) très proche de la France, m'a été donnée sous le nom de Reinette de Buix. Toutefois, les observations réalisées sur l'arbre planté en La Vaux nous ont conduits à rattacher ce fruit à l'ancienne variété française Fenouillet jaune. Les pommes Fenouillet gris, Fenouillet jaune et Fenouillet rouge sont, selon LEROY (1873), toutes sorties d'Anjou à la même époque et citées en 1628 pour la première fois par Le Lectier. A la fin du 17^e siècle, le Fenouillet gris est présent à Paris. Le nom de fenouillet fait allusion au goût anisé de son jus; on retrouve comme synonyme Pomme d'Epice, Pomme d'Anis (fig. 24) (fig. 99, p. 92).

Il s'agit d'une petite pomme tronconique à sphérique élevée, légèrement plus large (43-49 mm) que haute (35-43 mm), d'un poids moyen d'environ 45 g.

La cavité pédonculaire est étroite et profonde, la queue courte, très épaisse, ne dépasse guère la cuvette.

La cavité de l'œil est à peine marquée, large, peu profonde, légèrement plissée. L'œil fermé est grand; sépales courts.

L'épiderme est épais, rugueux, jaune sombre, en partie bronzé parcouru par des réseaux gris plus ou moins foncé.

La chair est tendre, blanchâtre à crème, brunissant vite au contact de l'air, douce, peu juteuse, arôme discret.

Maturité: décembre-janvier; le fruit se ratatine fortement.

Pépins gros, brun foncé, une extrémité arrondie, l'autre pointue.

Utilisation: ces petites pommes sont, à Buix, cuites dans un vin rouge en décembre, et présentées comme dessert spécifique.



Figure 24.—Petit mais avec un goût anisé, le Fenouillet jaune.

A4 *Tobiässler*

Cette pomme serait originaire de Bâle campagne et, selon ZSCHOKKE (1925), un dénommé Tobias Schmidheiny de Liestal l'aurait introduite dans la vallée saint-galloise du Rhin au 19^e siècle, d'où elle se serait répandue en Suisse orientale et dans le Vorarlberg (fig. 25).

Pomme moyenne ou légèrement au-dessus, tronconique, rétrécie vers l'œil, le plus large

près de la queue. Légères côtes possibles, ou manquantes. Hauteur 55-65 mm, largeur 58-70 mm, le poids moyen dépend beaucoup de la charge de l'arbre, environ 150 g.

Cavité du pédoncule: large, profonde, couverte de rouille rayonnante. Le pédoncule est long, 2-2,5 cm, ligneux, brun, renflé au point d'attache.

Cavité de l'œil étroite, peu profonde, plissée.



Figure 25.—Un prénom, Tobias, transformé en pomme à cidre.

L'œil mi-clos ou fermé est quasiment à fleur de peau. Sépales verdâtres, étroits et velus, recourbés (fig. 100, p. 93 et fig. 84, p. 85).

Epiderme lisse, brillant, couleur de fond vert, ne s'éclaircissant que peu à maturité, largement strié de bandes rouge bordeaux, souvent alternant avec la couleur de fond, 1/2-3/4. Nombreuses lenticelles moyennes auréolées de clair.

Cœur particulièrement grand, bulbiforme, axe ouvert ou fermé, filandreux, déchiré. Loges très larges, longues, réniformes.

Chair verdâtre, croquante, très juteuse, avec une forte acidité et un goût vineux.

Pépins moyens, pointus, brun foncé.

Maturité: novembre-janvier.

Utilisation: pomme à jus, de belle apparence.

Arbre très vigoureux, forme de longues pousses droites chaque année; feuille grande, vert foncé, peu sensible à la tavelure. Production alternante. Bon comportement en altitude moyenne (800 m). En outre, la variété est utilisée comme porte-greffe intermédiaire.

A5 *The Mother* (syn. *Mutterapfel*, *La Mère*)

Variété d'origine américaine (USA 1843) présente en Suisse, en particulier en altitude, dans les Alpes valaisannes.

Pomme moyenne, 55-70 mm de haut et 60-75 mm de large, sphérique élevée à tronconique, rétrécie vers l'œil, ventrue à la base, légèrement côtelée.

Cavité pédonculaire étroite, peu profonde, couverte de rouille; queue dépassant la cavité, 1,5-2 cm, ligneuse, brune, solide.

Cavité de l'œil petite, peu profonde, à peine plissée. Oeil modeste, fermé, sépales gris, courts, dressés.

Epiderme lisse, brillant, couleur de fond verdâtre à jaune, recouverte 1/4-4/4 lavée de rouge orangé. Peau légèrement grasse. Nombreuses lenticelles peu visibles.

Cœur moyen à petit, cordiforme; loges feutrées.

Chair jaunâtre, croquante, juteuse, acidulée, sucre faible mais arôme puissant.

Pépins en partie avortés, sinon longs, pointus, brun foncé.

Maturité: novembre à janvier.

Utilisation: bonne pomme de table.

Arbre: croissance moyenne à faible; peu sensible à la tavelure, bon pollen.

Cette variété figure dans notre collection par ignorance au départ de son origine, gardée à cause de son bon comportement en altitude (fig. 100, p. 93).

A6 *Verte de Dombresson* (syn. *Grosse Verte de Dombresson*)

Trouvée à Dombresson, NE.

Pomme grande, tronconique aplatie, plus large (75-85 mm) que haute (55-60 mm).

Cavité pédonculaire large, peu profonde, couverte de rouille brune, queue environ 1 cm, épaisse, brune.

Cavité de l'œil large, peu profonde, côtelée ou perlée; œil clos, sépales gris, larges à la base, recourbés.

Epiderme lisse, couleur de fond vert à jaune citron, couverte de stries ou lavée de rouge-brun 0-3/4, surtout autour de l'œil; lenticelles très petites, claires.

Cœur large, aplati, très ouvert; loges lisses, jaunâtres, pépins en général avortés.

Chair blanc-verdâtre, croquante, juteuse; jus ne manquant pas de sucre mais l'acidité domine; peu d'arôme.

Maturité: fin novembre à mars, récolte en octobre.

Utilisation: pomme de table de seconde classe.

Arbre: croissance plutôt faible, mise à fruit tardive; feuillage moyennement sensible à la tavelure; floraison mi-tardive; pollen mauvais, triploïde (fig. 94, p. 90 et fig. 99, p.92).

A7 *Waldhöfler*

Variété thurgovienne du hameau Waldhof, commune Lang-Rickenbach, avant 1845.

Petite pomme à cidre, hauteur 40-50 mm, largeur 40-60 mm, poids moyen environ 45 g, sphérique à tronconique, rétrécie vers l'œil, surface lisse, sans côtes ni bourrelets.

Cavité pédonculaire: étroite, de profondeur variable, couverte de rouille brun clair, squameuse, rayonnante. Queue longue 1,5-2 cm, ligneuse, mince, renflée au point d'attache.

Cavité de l'œil plus ou moins évasée, peu profonde, finement côtelée, œil clos, relativement grand, sortant de la cavité, avec des sépales longs, verts à la base, dressés en touffe, pointe recourbée en arrière.

Epiderme lisse, brillant; couleur de fond vert à jaune citron. Couverture lavée de rouge foncé, rayée de fines stries se détachant du fond vert, 3/4-4/4. Lenticelles bien visibles car entourées d'une auréole claire, large et caractéristique.

Cœur grand, axe en large fuseau; loges en forme de coquilles arrondies.

Chair verdâtre, dure, très juteuse, goût acide et vineux, aigrelet à âcre.

Pépins très nombreux pour une si petite pomme, petits, coniques ovoïdes, bruns, foncés sur les bords.

Maturité: fin octobre à fin décembre.

Utilisation: pomme à cidre uniquement, très acide.

Arbre peu vigoureux, couronne aplatie, branches retombantes, sensible à la tavelure et au chancre. Très fertile, floraison tardive, bon pollen (fig. 94, p.90).

A10 *Pomme douce Fey*

L'arbre ne s'est pas encore mis à fruit.

A11 *Françoise*

Petite pomme à cidre, probablement d'origine vaudoise, car trouvée à La Conversion, mais était présente autrefois dans la région de Nyon, de Savigny et de Bex.

Arbre peu vigoureux, caractérisé par une mise à feuille au printemps extrêmement tardive, soit au moment des premiers foins (fin mai, début juin), bien après la variété Franc Roseau.

A12 Ménagère Roulet

Les pommes «Ménagère» sont nombreuses et cet adjectif n'a rien de spécifique sinon qu'il désigne leur utilisation. Aussi avons-nous ajouté le nom du propriétaire de l'arbre pour désigner ce type de pomme de ménage trouvé près d'Yverdon.

Très grosse pomme, cylindrique ventrue, fortement côtelée, 70-80 mm de haut et 80-92 mm de large, poids moyen 250 g (dépassé souvent les 300 g).

Cavité pédonculaire très étroite, profonde, avec parfois peu de rouille ou au contraire recouverte d'une rouille foncée, squameuse. Queue très courte environ 1 cm, épaisse, ne dépassant pas la cavité.

Cavité de l'œil large, profonde, bordée de grosses côtes; œil gros, ouvert, sépales larges, gris, recourbés.

Epiderme vert clair à jaune citron, lisse, hâlé de rose à rouge brique sur la partie insolaée.

Cœur très grand, bulbiforme, loges réniformes, axe ouvert.

Chair verdâtre, ferme à mi-molle, juteuse, acidulée, peu ou pas d'arôme.

Maturité: septembre à octobre.

Utilisation: pomme à cuire, purée, beignets.

Arbre: dans nos conditions probablement trop sèches, développement faible, production aléatoire.

A14 Pomme de fer (syn. Bohnapfel)

On trouve la description de la variété Bohnapfel dans le verger En Plan où prospère un gros exemplaire déjà âgé de cette variété. Le qualificatif «de fer» est probablement attribué à la pomme pour sa capacité de conservation exceptionnellement longue de 1,5 à 2 ans en cave de terre battue.

Deuxième ligne

B1 Franc Roseau (syn. Châtaigne du Léman, Fraurotacher, Schläfler; à tort Court Pendu)

Une ancienne variété, probablement originaire de la vallée saint-galloise du Rhin, région lac du Bodan. Fut répandue dans toute la Suisse et cultivée surtout en Valais (fig. 26).

Pomme moyenne, hauteur 50-60 mm, largeur 70-80 mm, conique avec une large base vers le pédoncule, se rétrécissant vers l'œil; légère asymétrie possible, peu ou à peine côtelée. Poids moyen 125 g (fig. 79, p. 82 et fig. 99, p. 92).



Figure 26.—Silhouette typique du pommier Franc Roseau avec de longues charpentières horizontales.

Cavité pédonculaire large et profonde, densément couverte de rouille foncée et rêche, squameuse, pas rayonnante. La queue est courte 1,0-1,5 cm, verdâtre et liégeuse, parfois épaisse et charnue, velue.

Cavité de l'œil variable en largeur, mi-profonde, plissée, parfois verte; œil grand, ouvert ou mi-clos, aux sépales courts, larges, recourbés, gris verdâtres.

Epiderme lisse, verdâtre, fortement marbré ou lavé de rouge carmin, 3/4-4/4 ou striée dans la partie ombrée. Typiques sont les nombreux points clairs, entourant les lenticelles, qui ressortent bien sur fond rouge.

Cœur moyen, bulbiforme large, axe fermé, loges larges, arrondies vers l'œil.

Pépins avortés en partie, sinon bruns, moyens.

Chair crème, parfois rosée vers l'œil, ferme et fine, juteuse, sucrée et légèrement acidulée, arôme particulier.

Maturité: janvier-fin mars, se conserve très bien. La peau brunit.

Utilisation: fruit de table (fig. 89, p. 87).

Arbre moyen, pas très vigoureux, développe de longues charpentières horizontales; débourrement tardif, fleurs colorées de rose à rouge (revers des pétales). Sensible à la tavelure et au chancre, exige de bonnes conditions pas trop humides (VS).

Cette variété, croisée avec l'inévitable Golden Delicious, a donné la variété récente Maigold.

B2 *Pomme Cloche* (syn. *Glockenapfel*)

Variété originaire de la région du lac Bodan, sans précision quant à la rive (allemande ou suisse), vers 1865.

Pomme grosse à moyenne, cylindrique, 60-80 mm de haut contre 55-70 mm de large, se rétrécissant quelque peu vers l'œil, parfois moins allongée et relativement irrégulière, avec des côtes bien marquées. Poids moyen 140 g (fig. 27) (fig. 81, p. 83 et fig. 94, p. 90).

Cavité pédonculaire large, profonde, verte à grise, d'ordinaire sans rouille. La queue est longue 1,5-3 cm, ligneuse, mince, dépassant la cavité.



Figure 27.—Sa forme est son nom, la pomme Cloche.

Chair blanche, fine, croquante, juteuse avec une acidité bien marquée et rafraîchissante, arôme très agréable. Les fruits mal mûrs sont de piètre qualité.

Pépins nombreux, moyens, foncés, pointus.

Maturité: tardive et prolongée, de mars à fin mai; bonne conservation en basse température (0-1°C), sans brunissement de la chair.

Utilisation: pomme de table, par sa blancheur et son acidité idéale pour salade de fruits; longue conservation sans perte de qualité.

Arbre de vigueur moyenne, bonne au départ mais mise à fruit rapide et ralentissement de la croissance. Nécessité d'une taille longue; bonne exposition sinon les pommes mûrissent mal. Feuillage sensible à la tavelure tardive. Bon pollen.

Cavité de l'œil large, mi-profonde, bien plissée. Oeil fermé ou mi-clos, grand; sépales verdâtres, laineux, séparés à la base, les pointes sont tordues.

Epiderme lisse, sec, mat, couleur de fond verdâtre tournant au jaune; couverture partielle 0-1/3 lavée ou marbrée de rouge carmin, sur la partie insolée. Parfois réseau diffus de rouille; lenticelles petites auréolées de rouge.

Cœur grand, cordiforme très allongé; axe creux ouvert vers des loges arrondies aux deux extrémités, fortement feutrées.

B3 Pomme Raisin (syn. Sauergrauech, Grauech)

Cette pomme, une des plus prisée pour le cidre, est une bernoise, un semis de hasard semble-t-il. C'est aussi dans le canton de Berne qu'elle est la plus répandue (fig. 28). Il existe deux types distincts, l'originel de couleur verte avec stries rouges, et un mutant entièrement rouge. La teinte de l'épiderme exceptée, les deux types sont tout à fait identiques.



Figure 28.—Le mutant rouge de la pomme Raisin.

Pomme moyenne ou petite, conique large, régulière, faibles côtes près de l'œil, hauteur 50-62 mm, largeur 55-70 mm.

Cavité pédonculaire étroite et profonde, couverte de rouille rayonnante. La queue est longue 2-3 cm, fine, ligneuse, brune.

Cavité de l'œil étroite, peu profonde, plissée à finement côtelée; l'œil est fermé, moyen, avec des sépales longs et étroits, recourbés.

Epiderme lisse, fond verdâtre, strié entre 1/4 et 1/2 de bandes rouge carmin, parsemées de taches gris clair, et à maturité recouvertes d'une pruine bleutée typique. Les lenticelles sont grandes, avec des auréoles blanches et bien visibles dans les zones colorées.

Cœur moyen, bulbiforme à cordiforme, loges ouvertes sur un axe creux, arrondies côté œil et pointues côté queue; pépins nombreux et bien développés.

Chair verdâtre, croquante, fine, très juteuse, eau acidulée et rafraîchissante, arôme vineux dominant (fig. 29).

Maturité: fin septembre ou début octobre à fin décembre. A surmaturité, la chair devient farineuse et a tendance à brunir autour du cœur. Pour le jus, on a avantage à presser les pommes sans tarder.

Utilisation: essentiellement pour le jus, mais bonne aussi à la main.

Arbre de vigueur moyenne mais régulière, feuilles petites, sensibles à l'oïdium et à la tavelure, souffrant vite de brûlure des bords de feuilles. Production plus ou moins alternante, floraison mi-précoce, bon pollen.



Figure 29.–La Pomme Raisin, indispensable pour un bon cidre.

B4 Pomme Recor (*syn. Pomme à Regain*)

Petite pomme précoce, encore présente à divers endroits de la vallée de la Broye (VD et FR). «Reco» ou «Recort» signifient regain en patois (VAUTHIER 1990). La pomme de Recor est signalée en 1751, probablement dans la région neuchâteloise.

Petite pomme sphérique légèrement aplatie, hauteur 35-40 mm, largeur 44-48 mm, poids moyen 28-33 g.

Cavité pédonculaire étroite, profonde, fortement rouillée en étoile, queue fine, longue 20-24 mm, brune.

Cavité de l'œil large, mi-profonde, plissée à côtelée; œil fermé, sépales tout d'abord verts puis gris, dressés, velus.

Epiderme verdâtre, s'éclaircissant, lisse, orné de très nombreuses stries rouge vif, 1/2-3/4.

Chair blanche, ferme et grossière, douce, c'est-à-dire sans acidité, peu d'arôme.

Pépins arrondis, parfois pointus, bruns, plus foncés vers la pointe.

Maturité: précoce, deuxième moitié de juillet.

Utilisation: pomme à la main, et probablement à sécher, comme toutes les pommes douces.

Arbre à développement moyen à faible, couronne peu développée, devient vieux.

B5 Pomme des moissons rouge (pas de syn. connu)

Encore une petite pomme précoce et rouge, connue sous le nom de pomme des moissons bien avant que la Transparente blanche (syn. Klarapfel) n'arrive et lui prenne son nom. Pour éviter toute confusion, il faut ajouter l'adjectif «rouge». Vu les caractères primitifs, variété probablement ancienne dont on a gardé le souvenir au pied du Jura vaudois et des Préalpes. Vieil arbre, en phase finale, découvert en 1995 à Bassins VD, altitude 750 m, un second à St-Légier près de la Station de La Chiésaz (fig. 30).



Figure 30.—Pomme des Moissons rouge, petite mais précoce.

Petite pomme cylindrique ou ovale, à peine rétrécie vers l'œil, hauteur 40-47 mm, largeur 44-50 mm, poids environ 40 g. Côtes marquées vers l'œil, s'effaçant à mi-hauteur.

Cavité pédonculaire étroite, peu profonde, parfois avec rouille légère, parfois jaune. Queue moyenne, épaisse, solide, verte, renflée au point d'attache.

Cavité de l'œil peu profonde, à peine marquée, côtelée, légèrement grise et feutrée. L'œil est grand, fermé, sépales très longs, verts ou gris, dressés, pointes recourbées.

Epiderme entièrement lavé de rouge sang, brillant, lenticelles espacées, sous l'aspect de points blancs.

Cœur bulbiforme, loges grandes. Pépins nombreux, gros, pointus, de forme variable, bruns mais clairs vers la pointe.

Chair blanc-jaunâtre, rosée sous l'œil, grossière, devient vite farineuse.

Maturité: début août, ne se garde pas.

Utilisation: pomme à la main, dont le principal intérêt fut sa précocité.

A surmaturité, le fruit dégage un très fort parfum agréable de pomme.

Arbre à faible développement (fig. 89, p. 87).

B6 La Nationale (syn. Cusset Rouge)

Variété originaire de France, de la vallée du Rhône, encore très répandue en Bresse et région de Mâcon, signalée en 1799. Présente en Suisse romande (fig. 31).

Pomme moyenne à grosse, sphérique aplatée, hauteur 50-60 mm, largeur 60-75 mm, poids moyen 158-175 g. Côtes discrètes sur toute la hauteur.



Figure 31.—La Nationale nous est venue en remontant la vallée du Rhône.

Cavité pédonculaire étroite, mi-profonde, couverte de rouille, squameuse. Queue 1-2 cm, ligneuse, velue.

Cavité de l'œil large, peu profonde, souvent plissée voire côtelée; œil mi-clos, sépales courts, larges, velus.

Epiderme lisse, jaune, lavé ou strié presque entièrement 1/4-3/4 de rouge sang, nombreuses lenticelles, auréolées de vert clair. L'épiderme devient un peu gras en cours d'encavage.

Cœur grand, bulbiforme, vers l'œil loges très grandes, arrondies. Pépins nombreux, bien formés, brun foncé.

Chair blanche, fine, croquante, juteuse, sucrée; acidité et arôme un peu faibles.

Maturité: novembre à avril; bonne conservation.

Utilisation: fruit de table, mais aussi à toutes fins.

Arbre de vigueur moyenne à faible, exige de bonnes conditions, floraison mi-tardive, mauvais pollen.

B7 Pomme de Zurich (syn. *Züriapfel*, *Herrecher*)

Variété d'origine zurichoise, probablement semis de hasard dans la région de Füllingsdorf (KESSLER 1947).

Pomme tronconique, moyenne ou au-dessus, hauteur 50-60 mm, largeur 55-65 mm. Large près du pédoncule, plus étroite vers l'œil, avec à ce niveau 5 côtes se prolongeant jusqu'au tiers de la hauteur.

Cavité du pédoncule large, couvert de rouille rayonnante, queue courte environ 1 cm, ligneuse, renflée au point d'attache.

Cavité de l'œil étroite, profonde, côtelée; œil moyen, fermé, sépales larges, recourbés.

Epiderme lisse, brillant. Couleur de fond très claire, blanchâtre, marbrée ou densément striée de rouge bordeaux 3/4-4/4; réseau de rouille provenant de la cavité du pédicelle.

Cœur petit, cordiforme, au milieu; loges réniformes, peu feutrées; pépins moyens, ovales, bruns, bien formés mais peu nombreux.

Chair blanchâtre, sous l'épiderme rose léger, tendre et fine, juteuse, acidité forte, arôme faible.

Maturité: décembre à février.

Utilisation: pomme de table, à cuire ou à jus. Apparence attractive.

Arbre: les fruits tombent facilement; la récolte avancée se répercute défavorablement sur la qualité des pommes.

B8 Schnitzapfel

Variété argovienne, décrite en 1867 (fig. 79, p. 82 et fig. 89, p. 87).

Pomme moyenne, sphérique élevée, très rétrécie vers l'œil, hauteur 70-75 mm, largeur 65-70 mm, nettement côtelée.

Cavité pédonculaire étroite, profonde, couverte de rouille; queue longue 2-4 cm, fine, ligneuse.

Cavité de l'œil très étroite, profonde, plissée régulièrement, œil grand, mi-clos; sépales étroits et très longs, recourbés.

Epiderme lisse, jaune citron puis jaune d'or. Couleur secondaire souvent absente, ou limitée à un petit voile rosé. Nombreuses lenticelles, petites, brunes.

Cœur grand, vers l'œil, bulbiforme, pépins nombreux, bien formés relativement petits, arrondis, bruns.

Chair crème, croquante, mi-juteuse; faible en sucre, acide et arôme.

Maturité: octobre à mars.

Utilisation surtout à cuire.

Arbre de vigueur moyenne, faible dans nos conditions, pas très sensible à la tavelure; floraison tardive, bon pollen.

B9 Jubilé d'Argovie (syn. *Aargauer Jubiläumsapfel*)

Comme l'indique son nom, cette variété est argovienne. Grosse pomme très variable, large vers la queue, élevée, parfois cylindrique ou tronconique, parcourue sur toute la hauteur par de grosses côtes, ou des bourrelets, souvent asymétrique, hauteur 70-90 mm, largeur 80-96 mm, poids moyen 270 g.

Cavité du pédoncule mi-large, profonde, ici et là avec un peu de rouille, sinon verte; queue courte 1 cm à très courte 0,5 cm, forte, épaisse, poils blanchâtres.

Cavité de l'œil étroite, fortement côtelée et plissée, profonde. Œil moyen clos, sépales longs, verdâtres à la base, gris à la pointe, velus.

Epiderme lisse, plus ou moins brillant, vert clair tournant au jaune citron sur tout le fruit. La couleur secondaire manque le plus souvent, éventuellement léger voile rouge brique sur une petite partie de la surface.

Cœur relativement modeste, cordiforme étroit, loges grandes, étroites, arrondies en haut, pointues vers le bas (queue), souvent vides. Pépins petits, brun clair, très pointus.

Chair verdâtre, dure mais devient vite molle, juteuse, acidulée mais dépourvue d'arôme.

Maturité: fin octobre à début janvier. La peau brunit vite.

Utilisation: à cuire.

Arbre vigoureux; feuillage sensible à la tavelure, floraison mi-précoce, mauvais pollen. Mise à fruit précoce (fig. 94, p. 90 et fig. 100, p. 93).

B10 Empereur (*Kaiserapfel*, syn. *Limberger*, *Weihermättler*)

Variété d'origine bâloise, trouvée comme sauvageon à la ferme Limberg, commune de Sissach, 1840 (fig. 79, p. 82).

Pomme moyenne, sphérique élevée ou tronconique, nettement plus large 65-73 mm que haute 53-62 mm, parfois asymétrique. Poids moyen 120-130 g.

Cavité pédonculaire, étroite, peu ou très profonde, couverte de rouille foncée, squameuse, rayonnante. Queue de longueur variable, le plus souvent courte, épaisse et verte.

Cavité de l'œil: varie de vaste à étroite, profonde, côtelée à plissée; œil moyen, fermé; sépales larges à la base, verts, velus, pointes grises, recourbées.

Epiderme lisse, faiblement gras, couleur de fond verdâtre tournant au jaune citron, partie insolée marbrée ou montrant de courtes stries rouge brique 0-1/3. Nombreux points petits, auréolés de blanc ou de rouge.

Cœur moyen, vers l'œil, plus ou moins rond, axe creux; loges étroites, allongées, arrondies vers l'œil, pointues vers le pédoncule, peu feutrées.

Pépins petits, ovales, pointus, en partie avortés.

Chair verdâtre à crème, grossière, juteuse, acide et peu aromatique.

Maturité: novembre à janvier, récolte en septembre.

Utilisation: pomme à cuire.

Arbre de vigueur moyenne, peu exigeant quant aux soins, très peu sensible à la tavelure, très productif; floraison tardive, bon pollen.

Variété néanmoins restreinte au canton de Bâle campagne.

B11 Pomme de Froideville (syn. *Douce de Froideville*)

Semis de hasard trouvé dans ce village du Jorat, 820 m d'altitude, rustique et peu sensible aux maladies, en particulier à la tavelure. Variété du type «douce», c'est-à-dire sans acidité.

Pomme moyenne à au-dessus, sphérique aplatie, large à la base, 55-65 mm de haut, 70-85 mm de large, poids moyen 150-160 g.

Cavité pédonculaire, large, mi-profonde, couverte de rouille rayonnante, queue courte 1 cm, épaisse, forte.

Cavité de l'œil large, plissée, très enfoncée; œil gros, ouvert, sépales courts, larges, dressés, verts.

Epiderme épais, lisse, verdâtre devenant jaune clair, lavé de taches rouge brique avec nuance violette 0-1/4, sur partie insolée.

Cœur bulbiforme aplati, près de l'œil, loges larges, courtes; pépins grands et larges, pointus, brun foncé.

Chair blanchâtre avec reflets verdâtres, grossière, molle, juteuse, douce, sans acidité, peu d'arôme.

Maturité: fin septembre-novembre.

Utilisation: comme toutes les pommes douces, soit à sécher ou jus pour la raisinée.

Arbre vigoureux, mise à fruit précoce, convient pour l'altitude moyenne (800 m), n'exige que peu de soins.

B12 Douce Fiaux

Gros arbre remarqué chez Laurent Fiaux, à Valeyres-sous-Rances VD. Pomme douce de type différent, peu sensible à la tavelure.

Pomme petite, sphérique aplatée aux deux pôles, hauteur 45-52 mm, largeur 55-65 mm, poids moyen 70-85 g, certains exemplaires, vus d'en haut, sont un peu pentagonaux.

Cavité pédonculaire étroite, mi-profonde, garnie ou non de rouille brune; pédoncule court terminé par un bouton caractéristique.

Cavité de l'œil vaste mais peu profonde, non plissée. Œil fermé, sépales verts tranchant avec le rouge de la peau.

Epiderme vert clair avec de nombreuses stries rouge vif sur l'ensemble du fruit; peau brillante, lisse, légèrement grasse.

Cœur relativement grand, bulbiforme, axe creux, loges lisses, jaunâtres, pépins brun foncé, pointus.

Chair blanchâtre, mi-fine, juteuse, douce, manque d'arôme.

Maturité: mi-octobre à décembre.

Utilisation: comme les autres pommes douces, à sécher et jus pour le vin cuit.

Arbre de vigueur moyenne; l'arbre mère est cependant de très grandes dimensions, feuilles et surtout fruits peu sensibles à la tavelure; production abondante.

B13 Pomme Eibner

Sauvageon trouvé par un oncle de J.J. Perrier et gardé pour sa vigueur et sa faible sensibilité envers la tavelure. Arbre très jeune. Première mise à fruit en 2004 (fig. 32).

Pomme moyenne à grosse, sphérique aplatée, ventrue vers le bas. Poids moyen 118 g. Pomme plus large (70-77 mm) que haute (56-60 mm).



Figure 32.—Un semi de hasard, la pomme Eibner.

Cavité pédonculaire large et profonde, avec une rouille légère tout au fond; queue longue (24 mm), mince, droite, brun clair.

Cavité de l'œil peu profonde, fortement plissée.

Oeil fermé, sépales longs, recourbés, verts puis foncés.

Epiderme lisse vert jaunâtre, nombreuses stries rouge sang, parfois confluentes, lenticelles nombreuses, petites, blanches.

Cœur bulbiforme très aplati, axe parfois creux, loges réniformes lisses.

Pépins bruns plus ou moins clairs, arrondis ou plus pointus, noirs.

Chair blanche, à fine structure, très juteuse, peu d'acidité, arôme léger.

Maturité: fin septembre.

Utilisation: pour le jus, à cuire; encore à préciser.

Arbre: vigoureux, mise à fruit précoce. Résistance à la tavelure à confirmer.

B14 Blauacher

Ancienne variété de pomme à cidre, originaire de Thurgovie, région de Weinfelden, connue depuis fort longtemps là-bas.

Pomme moyenne, sphérique élevée à tronconique, ventrue, parcourue sur toute sa longueur par des côtes, souvent asymétrique. Hauteur 55-65 mm, largeur 60-70 mm.

Cavité pédonculaire large, profonde, couverte de rouille brune rayonnante; queue courte 1-1,5 cm, ligneuse à charnue.

Cavité de l'œil étroite, profonde, côtelée, avec des traces de rouille. Œil fermé à mi-clos, sépales verts à la base, larges, longs, velus.

Epiderme lisse, couleur de fond verte, puis jaunâtre; couleur secondaire rouge carmin sous forme de tache marbrée, plus rarement de stries, 1/2-3/4 de la surface. Points peu nombreux, bruns étoilés, sans auréoles.

Cœur grand, bulbiforme, au milieu; axe peu déchiré, loges arrondies vers le haut (l'œil), plus pointues vers le bas, feutrage léger. Pépins moyens, bruns-noirs, très pointus, sans avortés.

Chair verdâtre, ferme, croquante, grossière, pas très juteuse, acidité moyenne, arôme faible. Qualité inférieure.

Maturité: décembre à mars, récolte début octobre; brunissement de la peau, mais ne se ratatine pas.

Utilisation: pomme à jus ou à cuire, supporte bien le transport.

Il reste une autre variété dite Blauacher de Wädenswil, trouvée en Thurgovie, à Landschlacht. Selon les essais de la Station fédérale d'horticulture de Wädenswil, cette variété (ou ce type) serait supérieure à Blauacher ordinaire, surtout pour le cidre. Ses fruits sont en outre plus colorés.

Arbre: vigueur bonne, couronne large, arrondie. Sensible au chancre et à la tavelure; floraison mi-tardive.

B15 Borsdorf de Thurgovie (*Thurgauer Borsdorfer*; syn. *Rheinlands Ruhm*).

Malgré son nom, qui nous a induit en erreur et fait planter cette variété, la pomme est d'origine allemande, obtenue en 1874.

Fruit moyen, tronconique, hauteur 55-65 mm, largeur 65-75 mm, légèrement ventru vers la queue, sans côtes.

Cavité pédonculaire évasée, se rétrécissant rapidement, profonde, couverte de rouille rayonnante au-delà de la cuvette. Queue mince, de longueur moyenne, légèrement renflée au point d'attache, avec la branche.

Cavité de l'œil plutôt grande, profonde, verdâtre, légèrement côtelée; œil petit, ouvert; sépales petits, étroits, dressés, verdâtres.

Epiderme lisse, fond vert, lavé et strié de rouge bordeaux 3/4-4/4; filet de rouille présent. Lenticelles grosses, claires, peu nombreuses.

Cœur petit, cordiforme étroit, fermé; loges étroites, pépins nombreux, bien développés, brun foncé.

Chair crème, très ferme, juteuse; eau sucrée, avec une acidité agréable et un arôme plaisant.

Maturité: de fin novembre à avril, récolte fin octobre.

Utilisation: bonne pomme de table.

Arbre de vigueur moyenne; floraison tardive, bon pollen; feuillage sensible au soufre, relativement peu sensible à la tavelure. Production faible mais régulière.

*Ligne E***E1 Reinette de Ruswil**

Variété lucernoise, matériel reçu de Joseph Suter, à Ruswil (ferme à 750 m d'altitude environ).

Cette variété évoque la Reine des Reinettes, toutefois en plus arrondie.

Pomme moyenne, sphérique à légèrement tronconique, nettement plus large (61-65 mm) que haute (50-57 mm), poids moyen 110 g, variant selon la charge.

Cavité pédonculaire mi-large et profonde, tapissée de rouille sur fond verdâtre. Queue courte ou mi-longue, brune, fine mais parfois charnue.

Cavité de l'œil profonde, finement plissée, sans bosse; œil fermé, sépales gris, courts et larges, velus.

Epiderme lisse, brillant, jaune doré, présentant de nombreuses stries, parfois confluentes, 1/3-2/3, rouges à carmin. Points bruns auréolés de jaune dans les plages colorées.

Cœur moyen, bulbiforme, large à la base, proche de l'œil, l'axe est fermé, les loges lisses, réniformes.

Pépins larges, pointus, bruns, peu nombreux.

La chair est ferme, fine, crème, bien sucrée; jus peu abondant; arôme présent, agréable, acidité faible mais présente.

Maturité: fin septembre, se garde facilement jusqu'à fin décembre

Utilisation: fruit de table de première qualité.

L'arbre est de vigueur moyenne, faible dès la mise à fruit qui est précoce; rendement régulier. Feuillage et fruits peu sensibles aux maladies. Variété à recommander même pour moyenne altitude (fig. 86, p. 86; fig. 94, p. 90 et fig. 98, p. 92).

E2 *Rose de Stäfa* (*Stäfner Rosen, Baldwin*)

Variété des USA (1740), importée en Suisse en 1886.

Pomme moyenne, sphérique aplatie, variant de tronconique à cylindrique, souvent ventrue; hauteur 60-70 mm, largeur 70-75 mm. Des bourrelets perturbent la rondeur.

Cavité pédonculaire mi-large à large, profonde, rétrécie par des bourrelets; rouille brune, squameuse et rayonnante. Très grosse variation de la longueur et de la forme de la queue, longueur de 1 à 3,5 cm !, parfois courte et charnue, d'autres fois longue et ligneuse, duveteuse et renflée au point d'attache.

Cavité de l'œil étroite et profonde, côtelée, présence de rouille. Œil moyen, mi-clos, sépales brun foncé, laineux, séparés, pointes étroites, longues et tordues.

Epiderme lisse, selon l'année sec ou gras; couleur de fond verdâtre à jaune; couverture marbrée brun-rouge, vagues stries, 1/2-3/4; parfois réseau de rouille. De gros points enfoncés, brun clair, caractérisent la variété.

Cœur relativement petit, bulbiforme à cordiforme, au milieu; axe en forme de lancette, s'ouvrant vers les loges; celles-ci sont arrondies vers le haut, étroites, feutrées. Pépins très grands et longs, brun foncé, en partie avortés.

Chair crème à jaunâtre, ferme, croquante, grossière, pas très juteuse, peu d'acidité et arôme faible.

Maturité: de janvier à fin mars, récolte en octobre. Pendant le stockage, un brunissement de la chair se manifeste autour du cœur. Sinon peu sensible à la pourriture.

Utilisation: pomme de table et à cuire.

Arbre vigoureux, forme une grande couronne. Sensible au chancre et à l'oïdium. Floraison tardive, mauvais pollen.

Uniquement pour les expositions favorables.

E3 *Cutoy*

Variété répandue dans le canton de Fribourg dont elle semble originaire.

Pomme petite à moyenne, cylindrique avec rétrécissement vers l'œil, hauteur 55-60 mm, largeur 55-60 mm.

Cavité du pédoncule étroite, peu prononcée presque plate, verte; queue variable, courte, le plus souvent très charnue et poussée sur le côté. Déformation caractéristique de la variété (*Cutoy* signifie, en patois, cul tordu).

Cavité de l'œil étroite, presque manquante, plissée; œil clos à mi-clos, sépales courts, grisâtres.

Epiderme lisse, couleur de fond verte, s'éclaircissant pour devenir jaune doré; très rarement un voile rosé apparaît sur la partie insolée; présence aussi d'un filet de rouille ici et là.

Cœur grand, du côté de l'œil, bulbiforme à triangulaire; loges grandes, réniformes. Pépins grands, souvent avortés.

Chair crème, ferme, mi-grossière, juteuse; harmonie entre sucre, acide et arôme.

Maturité: fin octobre à mars.

Utilisation: pomme de table, malgré ses faibles dimensions.

Arbre: vigueur moyenne, floraison mi-tardive, mauvais pollen (fig. 93 p. 89).

E4 Double jaune (syn. *Douce jaune*)

Pomme récoltée et apportée d'Ajoie, canton du Jura d'où elle semble originaire. Quant au nom, il règne une incertitude; est-on, par mauvaise copie, passé de douce à double ?

Pomme moyenne ou en dessous, sphérique très aplatie aux deux pôles, hauteur 45-55 mm, largeur 60-65 mm, poids moyen environ 110 g. Quelques faibles côtes perturbent la rondeur du fruit.

Cavité du pédoncule large, mi-profonde, lisse ou avec un peu de rouille; queue longue, mince 1,5-2 cm, légèrement courbe.

Cavité de l'œil large, peu profonde, côtelée ou plissée; œil petit à moyen, fermé, sépales courts, verts.

Epiderme lisse, d'abord vert puis tournant au jaune clair plus ou moins uniforme; sur la partie insolée, on distingue des lenticelles auréolées de rouge sang.

Pépins arrondis, larges, avec une courte pointe; la moitié des pépins sont avortés.

Chair blanche à nuance verdâtre, mi-grossière, très juteuse, douce, rafraîchissante.

Maturité: septembre-octobre.

Utilisation: de table, ou comme les pommes douces.

Arbre: peu d'indications, vigueur bonne dans nos conditions.

E6 Pomme Jelmini

Pomme procurée par M. Jelmini, Cadenazzo, provenant d'un arbre à Airolo (1150 m d'altitude), probablement originaire de cette région tessinoise.

Pomme grosse, sphérique bien aplatie aux deux pôles, ventrue, hauteur 50-65 mm, largeur 65-85 mm, poids moyen 170 g (grosse variation entre 110 g et 225 g). Côtes marquées vers l'œil, s'effaçant à mi-hauteur. Parfois asymétrique.

Cavité pédonculaire très vaste, peu profonde, couverte de rouille rayonnante surtout sur les fruits petits, pédoncule très court 1 cm, épais.

Cavité de l'œil large, profonde, côtelée; œil grand, ouvert; sépales très petits, larges, triangulaires, gris.

Epiderme verdâtre, lavé ou strié de rouge brique, 1/2-3/4, grosses lenticelles auréolées de clair.

Chair blanche, verdâtre près du cœur, grossière, acide, peu d'arôme.

Pépins grands, allongés, brun foncé.

Maturité: octobre-décembre.

Utilisation: pomme à cuire.

Arbre de vigueur moyenne; comportement en altitude à vérifier.

E7 Noitchu

Pomme reçue et probablement originaire d'Ajoie; arbre très jeune (fig. 93, p. 89).

E8 Api rose (syn. Pomme d'Api, Api ordinaire, Cardinale)

Petite pomme très ancienne qui remonterait, selon certains auteurs, à l'époque romaine (Claudius Appius) (fig. 33) (fig. 98, p. 92).

Pomme petite, voire très petite, sphérique aplatie aux deux pôles, hauteur 30-35 mm, largeur 40-45 mm, poids moyen 30 g.

Cavité pédonculaire large, profonde, rouillée; queue moyenne, dépassant la cuvette, mince, peu enflée au point d'attache.

Cavité de l'œil peu profonde, plissée à côtelée, œil fermé, sépales gris, petits à moyens.

Epiderme: couleur de fond verdâtre devenant jaune, grosse joue lavée de rouge carmin sur la partie insolée, 1/2-3/4, ici et là quelques petites taches de rouille brune.

Cœur bulbiforme, vers l'œil, pépins nombreux, petits, bruns.

Chair dure, croquante, dense (très serrée selon LEROY 1873), blanche avec des reflets verdâtres, moyennement juteuse, acidité, sucre et arôme faibles.

Maturité: fin décembre à avril.

Utilisation: longtemps pomme de table, actuellement pour la décoration, valeur historique.

Arbre: croissance faible en plein vent, meilleure en espalier, très fructifère, peu sensible à la tavelure, souvent victime des pucerons, floraison mi-tardive.



Figure 33.—*Api rose*, très petite et très ancienne.

E9 Api étoilé

Voir page 15

E10 Belle Fille de Salins

Variété originaire de Salins, dans le Jura français, près de Champagnole, proche de la frontière. Fut recommandée en Suisse romande. Décrite en 1885 (fig. 34).

Pomme moyenne, plus large 65-75 mm que haute 55-60 mm, poids moyen 130-140 g, sphérique aplatie, ventrue.

Cavité pédonculaire large, évasée, peu profonde, avec rouille rayonnante ou confluyente, queue courte à moyenne, verdâtre.

Cavité de l'œil mi-profonde, large, plissée à côtelée; œil mi-clos, sépales courts, gris foncé, dressés.

Epiderme lisse, jaune paille, avec de nombreuses stries rouge foncé, 1/2-3/4, zones verdâtres près de l'œil.

Cœur gros, vers l'œil, bulbiforme aplati; pépins peu nombreux mais bien développés, brun foncé, pointus, moyens à petits.

Chair crème, croquante, juteuse, sucrée et acidulée, arôme plutôt faible; devient vite farineuse.

Maturité: novembre-février.

Utilisation: de table, à cuire, qualité moyenne.

Arbre vigoureux, rustique, peu sensible aux maladies (tavelure surtout); floraison tardive. Convient pour les altitudes d'environ 800 m (fig. 93, p. 89).

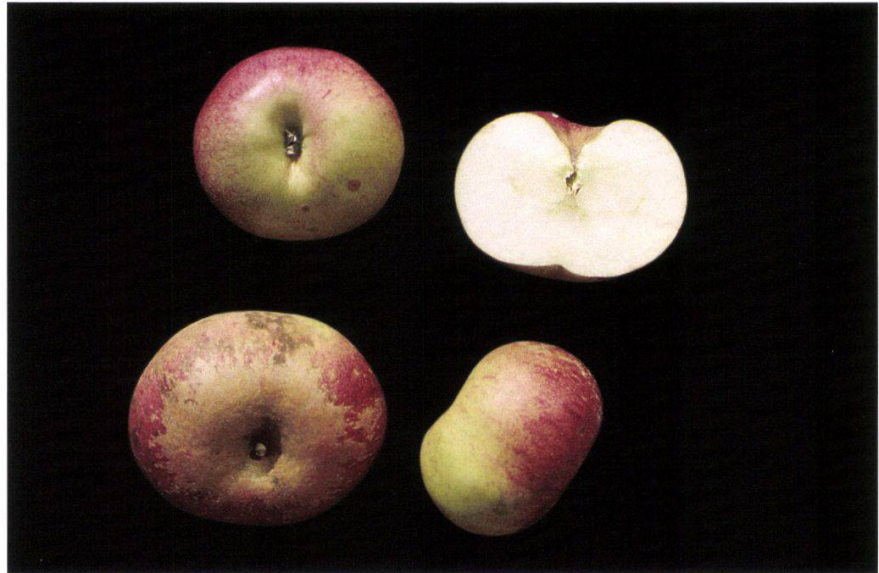


Figure 34.—La Belle Fille de Salins nous vient du Jura français tout proche.

Ligne F

F1 Tête de Veau (syn. *Baarapfel*, *Nahtapfel*, faussement *Museau de Mouton*, cette dernière dénomination étant plutôt réservée à la Pomme d'Uster)

Origine: comme cette variété est encore fréquente dans les cantons de Berne, Argovie, Lucerne et Zurich, plus sporadique en Suisse romande, il est probable que la variété soit originaire de Suisse alémanique. Vauthier signale une «Mourre de Veau» naguère à Missy VD (fig. 35) (fig. 79, p. 82).

Pomme grande, conique, ventrue, large à la base, avec des côtes ou des bourrelets, 60-80 mm de haut, 70-85 mm de large. Forme assez variable, parfois asymétrique.

Cavité pédonculaire étroite à mi-large, très profonde, couverte de rouille brun-vert, rayonnante. Queue ne dépassant guère la cuvette, 1-1,5 cm, ligneuse, légèrement renflée au point d'attache.

Cavité de l'œil étroite, profonde, fortement côtelée, parfois avec un peu de rouille; œil moyen, clos, sépales larges et verdâtres à la base, mi-longs et recourbés.

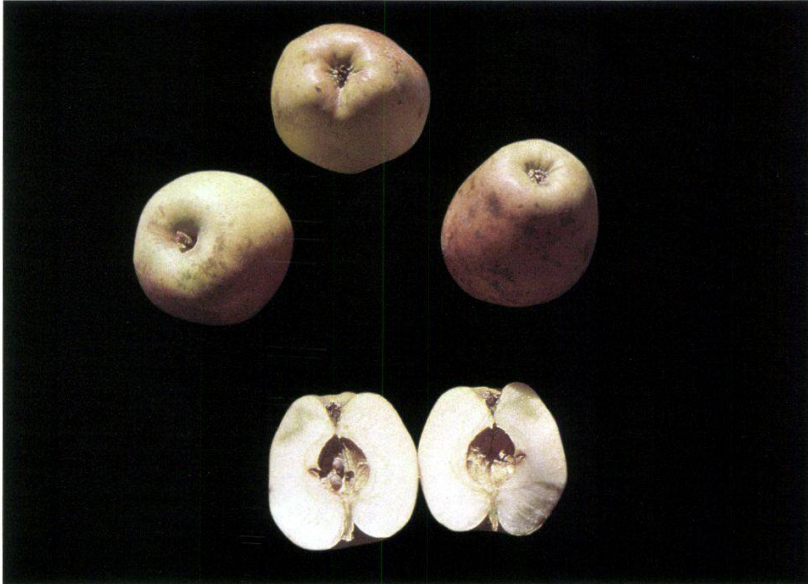


Figure 35.—Une pomme de belle dimension, la Tête de Veau.

Epiderme lisse, parfois gras. Couleur de fond verdâtre puis jaune clair, lavé de rouge brun, vagues stries rouges. Petits points peu visibles, auréolés de clair.

Cœur moyen, cordiforme, au milieu; axe creux; loges plus hautes que larges, arrondies vers l'œil; pépins petits, larges et courts, très pointus, bruns.

Chair blanchâtre avec nuance de vert, croquante, grossière, plus ou moins juteuse, acidité marquée, légère amertume, arôme faible.

Maturité: fin novembre-février, brunissement de la peau fréquente.

Utilisation: pomme à cuire, appréciée pour les tartes.

Arbre: vigueur moyenne à bonne, surtout au début; mise à fruit lente, floraison mi-tardive. Production (dans notre cas) laisse à désirer.

F2 Sauvageon de Bützberg (syn. Bützberger Wildling)

Semis de hasard trouvé à Bützberg (BE) en 1864 (fig. 36) (fig. 79, p. 82 et fig. 100, p. 93).

Grosse pomme sphérique à tronconique, ventrue, se rétrécissant vers l'œil, côtelée sur toute la hauteur, 65-75 mm de haut, 80-90 mm de large, poids moyen environ 120 g.

Cavité pédonculaire profonde, étroite à mi-large; queue courte à moyenne 1,5-2 cm, dépassant à peine la cuvette, ligneuse, solide.

Cavité de l'œil étroite à mi-large, profonde, côtelée; œil clos à mi-clos, sépales petits, larges, gris.

Epiderme lisse, couleur de fond vert brillant, couleur secondaire larges plages de rouge foncé avec nuance de violet, 1/2-3/4, légère pruine bleutée. Petites lenticelles claires.

Cœur grand, bulbiforme, vers l'œil; loges larges, très bombées, pépins bien formés, bruns.

Chair verdâtre, veinée de vert, tendre, juteuse, teneur en sucre faible, acidité marquée, arôme discret. Deuxième qualité.

Maturité: en cave de décembre à mars, récolte en octobre.

Utilisation: à cuire.

Arbre très vigoureux, mise à fruit mi-précoce, grosse production alternante; peu sensible à la tavelure; floraison tardive, bon pollen.

F3 Plamboule

Semis de hasard trouvé dans la forêt de Plambois, commune de Fey (VD). Greffons récoltés sur un vieil arbre surgreffé avec cette variété. Variété signalée naguère à Pailly et Peney-le-Jorat (VD), à Fey même, selon Vauthier (fig. 37) (fig. 84, p. 85 et fig. 98, p. 92).

Pomme moyenne à grande, élevée, cylindrique rétrécie vers l'œil, forme très semblable à la pomme Cloche, au point de les confondre. Hauteur 70-80 mm, largeur 65-75 mm, poids moyen 160 g. Côtes descendant jusqu'à mi-hauteur.

Cavité pédonculaire large et profonde, tapissée de rouille plus ou moins large, parfois absente; pédoncule mi-long 1,5-2 cm, parfois court et épais.

Cavité de l'œil plutôt étroite, profonde, côtelée et plissée; œil fermé, grand, sépales larges, gris, velus.

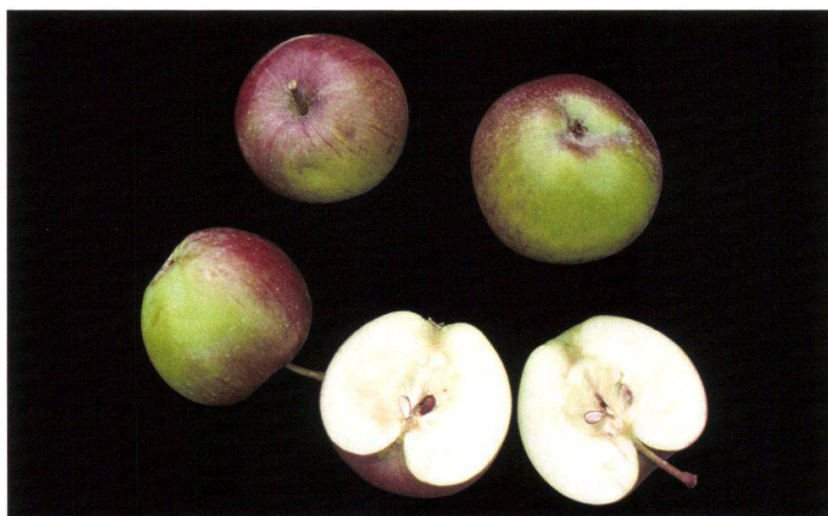


Figure 36.—Le Sauvageon de Bützberg, l'arbre et le fruit en ont bien les caractères.

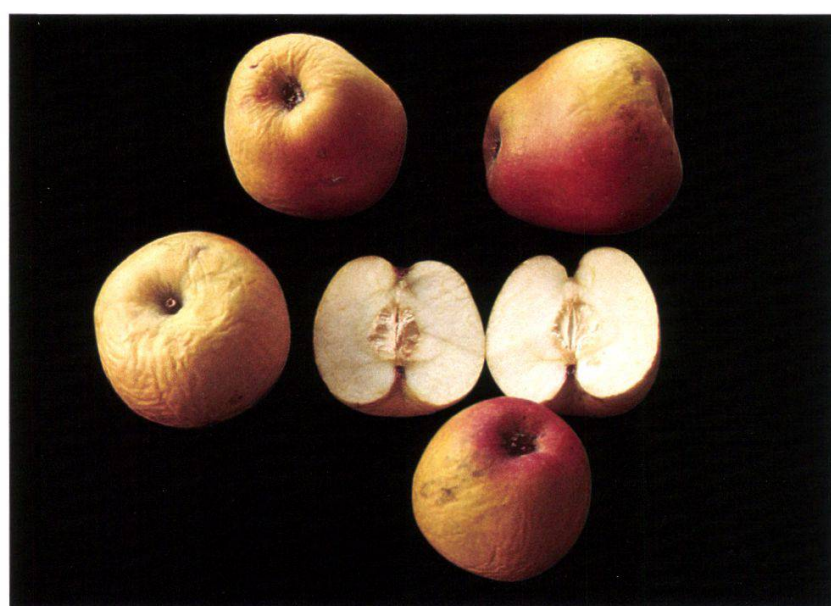


Figure 37.—La Plamboule, semis de hasard trouvé à Fey, ressemble à la Cloche sans en avoir toutes les qualités.

Epiderme verdâtre puis jaune citron, lavé de rouge brique 0-1/3, grosses lenticelles auréolées de blanc.

Cœur grand, allongé, forme d'amande; loges longues, plissées, feutrées; pépins gros, pointus, bruns, peu nombreux.

Chair blanchâtre nuance verdâtre, grossière, très juteuse et acide, peu d'arôme.

Maturité: novembre-mars, récolte fin octobre; tendance à flétrir durant le stockage.

Utilisation: pomme à cuire.

Arbre très vigoureux, mise à fruit mi-précoce, forte production, alternante. Peu sensible aux maladies.

Ce pommier a brusquement séché; un nouvel exemplaire est en préparation.

F4 Reinette de Galmiz

Pomme bien connue dans ce village fribourgeois dont elle semble originaire, mise en évidence par Peter Enz du Jardin botanique de Fribourg.

F5 Pomme Mâle

Origine inconnue, variété présente en Savoie et en Suisse romande, en particulier en Pays de Vaud, arbre encore trop jeune, sans fruit. Greffons prélevés sur un pommier près de Savigny (fig. 38).



Figure 38.—La pomme Mâle, savoyarde qui a traversé le lac pour s'établir en pays vaudois.

F6 Pomme de Longeville

Matériel reçu de B. Vauthier; arbre jeune qui n'a pas encore fructifié.

F7 Citron d'hiver, (pas identique à *Zitronen Reinette*, var. de Zurich, du début du 20^e s).

Ancienne variété, origine précise inconnue, décrite vers le milieu du 17^e siècle, surtout présente en Suisse romande.

Pomme moyenne ou au-dessus, sphérique ou sphérique aplatie ventrue, rétrécie vers l'œil, hauteur 60-70 mm, largeur 65-75 mm.

Cavité du pédoncule large, évasée, profonde, couverte de rouille brune, squameuse. Queue longue, dépassant la cuvette, avec au point d'attache à l'arbre un bouton caractéristique (fig. 39).

Cavité de l'œil moyenne à étroite, mi-profonde, plissée, feutrée, souvent légèrement rouillée; œil fermé, grand, sépales larges à la base, verdâtres et velus, pointes longues, brunâtres, recourbées.

Epiderme lisse, couleur de fond jaune citron à maturité, couleur secondaire rouge brun, lavée sur 1/2-3/4 de la surface; l'ombre des feuilles crée des décalques précis, jaunâtres. Lenticelles dans les zones colorées sous forme de points de rouille auréolés de blanc; alors bien visibles.

Cœur grand, cordiforme, au milieu, axe déchiré, loges réniformes et feutrées. Pépins allongés, étroits, nombreux, souvent avortés.

Chair blanchâtre avec nuance verdâtre, juteuse, douce et acide, arôme faible. Qualité inférieure.

Maturité: décembre à mi-mars; la peau et la chair ont tendance à brunir.

Utilisation: à cuire surtout.

Arbre: dans nos conditions, pas assez vigoureux; dans la pratique, vigoureux au départ, forme de grosses charpentières; sensible à la tavelure, floraison mi-tardive, pollen mauvais.

Les pommes sont souvent atteintes de taches liégeuses ou deviennent vitreuses. La variété exige des situations propices (p. ex. le Valais).



Figure 39.—La queue terminée en bouton caractérise le Citron d'hiver.

POMMIERS DANS LE VERGER EN CRÉPON

La ligne A en bordure de forêt est consacrée aux poiriers, comme la ligne B, à l'exception du dernier arbre B9, un pommier de la célèbre variété Belle de Boskoop, ici à titre de référence. Pour la description de cette variété, voir le verger En Plan, page 22.

Ligne C

C1 Douce Rouge Müller

Origine imprécise, néanmoins située à la frontière des cantons de Berne et Fribourg; une des nombreuses pommes douces (c'est-à-dire dépourvues d'acidité), celle-ci de belles dimensions.

Pomme moyenne à grosse, sphérique-tronconique, resserrée vers l'œil, hauteur 65-72 mm, largeur 72-90 mm, poids moyen 174 g. Côtelée vers l'œil, descendant parfois jusqu'à la queue.

Cavité pédonculaire peu marquée, pas profonde mais large; queue courte en général, épaisse.

Cavité de l'œil large, mi-profonde, fortement plissée et côtelée; œil gros, fermé, sépales verts, longs et étroits, dressés, pointes recourbées.

Epiderme: couleur de fond vert clair, fortement recouverte de nombreuses stries rouge sang, souvent confluentes en grosse plage 3/4-4/4, nombreuses lenticelles auréolées de



Figure 40.—Douce Rouge Müller, une des nombreuses pommes douces, c'est-à-dire sans trace d'acidité.

Arbre très vigoureux, production abondante, peu alternante; fruits moyennement sensibles à la tavelure (fig. 40) (fig. 78, p. 82).

Variété présente dans diverses fermes, tenues par des Bernois, dans le canton de Vaud.

C2 Pomme avancée

Originaire du Jura, semis effectué par Paul Richard, Fregiécourt (fig. 88, p. 87 et fig. 97, p. 91).

Pomme moyenne à petite, car l'arbre a souffert de deux ans de sécheresse, tronconique, ventrue à la base, rétrécie vers l'œil. Poids moyen 72 g. Dimensions: hauteur 46-57 mm, largeur 51-60 mm.

Cavité pédonculaire vaste, peu profonde, parfois couverte de rouille brune, parfois non; queue mi-longue, épaisse, parfois charnue.

Cavité de l'œil peu marquée, à peine plissée. Œil fermé, gros sépales recourbés, gris, larges, velus.

Epiderme lisse, parfois rendu rugueux par l'oïdium, jaune citron, avec des stries interrompues rouge carmin.

Cœur bulbiforme allongé, axe plein, loges réniformes, lisses, pépins bruns, pointus, nombreux.

Chair crème à jaunâtre, grossière, très juteuse, sucrée, acidité faible, arôme léger et agréable.

Maturité: fin août, début septembre, soit mi-précoce.

Utilisation optimale encore à déterminer.

Arbre: faible croissance, très peu sensible à la tavelure selon un test sur jeunes arbres et selon P. Richard, le semeur, qui laisse croître sans intervenir.

blanc, plus denses vers le pédoncule.

Cœur très grand, bulbiforme, vers l'œil, axe déchiré, loges allongées, pépins gros, pointus, brun foncé.

Chair blanche verdâtre, grossière, très juteuse, douce (sans acidité), fade, arôme faible.

Maturité: seconde moitié d'octobre jusqu'à décembre.

Utilisation: pour le jus, spécialement pour la raisinée, ou pour le séchage.

C3 Pomme du Prince (syn. Prinzenapfel, Pomme Melon, Pomme Bouteille ou Flaschenapfel, etc.)

Très ancienne variété, originaire d'Allemagne, avant 1700.

Pomme moyenne à grande, cylindrique à tronconique, variable dans sa forme, hauteur 60-80 mm, largeur 65-90 mm, parfois plus haute que large, côtelée plus ou moins fortement, lourde, poids moyen 180-200 g, peut atteindre 300 g (fig. 41) (fig. 97, p. 91).

Cavité pédonculaire vaste, profonde, couverte de rouille légère, queue longue, 2 cm, mince, renflée au point d'attache.

Cavité de l'œil étroite, profonde, fortement côtelée, parfois avec de la rouille.

Epiderme lisse, brillant, couleur de fond verdâtre, puis jaune citron, couleur secondaire marbrée ou striée de rouge carmin, 1/2-3/4, peu de lenticelles, moyennes.

Cœur moyen, bulbiforme, loges déchirées, pépins peu nombreux, rouge brun.

Chair crème, à peine croquante ou tendre, juteuse, sucre moyen, légère acidité, fortement parfumée.

Maturité: octobre-janvier.

Utilisation: de table et à cuire, bon arôme mais texture déficiente.

Arbre vigoureux, très peu sensible à la tavelure, mais parfois atteint de chancre; floraison mi-tardive. Bonne production, fruits souvent trop gros.



Figure 41.—L'arbre Pomme du Prince se met rapidement à fruit.

C4 Pomme Nägeli (*Nägeliapfel*, syn. *Palmapfel*)

Très ancienne variété de Thurgovie, mentionnée en 1650.

Pomme au-dessous de la moyenne, sphérique aplatie, ventrue, hauteur 50-65 mm, largeur 65-75 mm, poids moyen 100-110 g.

Cavité du pédoncule évasée, peu profonde, couverte de rouille, queue courte, épaisse, parfois charnue.

Cavité de l'œil mi-profonde, plissée, large mais peu marquée, avec feutrage gris; œil fermé, presque à fleur de peau, sépales larges et courts.



Figure 42.—Les pommes Nägeli sont particulièrement décoratives.

Epiderme lisse, jaune-vert, beau jaune doré à maturité; grosses joues rouge foncé, taches bien lavées et délimitées, 1/2-3/4; lenticelles nombreuses, petites, auréolées de clair ou de rouille.

Cœur bulbiforme, près de l'œil, fermé ou ouvert, loges grandes en forme de coquille; pépins plus ou moins nombreux, petits, arrondis d'un côté, légère pointe de l'autre, bruns.

Chair blanche-verdâtre, cassante, ferme, juteuse, peu d'arôme, pointe d'amertume.

Maturité: fin octobre-avril, récolte début octobre (fig. 42) (fig. 96, p. 91 et fig. 97, p. 91).

Utilisation: de table grâce à une bonne conservation, éventuellement à jus. Fruits utilisés pour la décoration de Pâques.

Arbre de vigueur moyenne, mise à fruit précoce, bonne production; pommes sensibles à la tavelure; floraison tardive, mauvais pollen.

C5 Pomme de Pampigny

Repérée dans le village de Pampigny (VD), cette pomme ressemble à «La Nationale» mais est très nettement plus tardive, l'arbre étant pour sa part plus vigoureux. De plus amples observations sont nécessaires pour établir définitivement son identité.

Grosse pomme sphérique aplatie, ventrue, hauteur 65-75 mm, largeur 75-85 mm, poids moyen (2^e année de production) 230 g. Côtes vers l'œil, s'évanouissant avant la mi-hauteur.

Cavité pédonculaire très large et peu profonde, parfois plus étroite, pas toujours couverte de rouille légère; queue courte, épaisse, ligieuse, brunâtre.

Cavité de l'œil mi-large, peu profonde, mais fortement plissée, voire côtelée, œil fermé, sépales courts, gris, dressés.

Epiderme lisse, brillant, couleur de fond verdâtre, peu visible car recouverte 3/4-4/4 et lavée de rouge foncé, parsemée de très nombreuses lenticelles grises, petites comme des points éclatés.

Cœur grand, bulbiforme, nettement vers l'œil, loges grandes, allongées, pépins grands, obtus, allongés, brun clair.

Chair blanchâtre, croquante, grossière, très juteuses, veinée de vert, acidité moyenne, teneur en sucre et en arôme plutôt faible, légère amertume avant maturité.

Maturité: décembre-avril, récolte début novembre, très bonne conservation.

Utilisation: à cuire, éventuellement de table vu sa belle apparence.

Arbre vigoureux, grandes feuilles foncées, très peu sensibles à la tavelure et à l'oïdium; mise à fruit précoce (fig. 43) (fig. 82, p. 84).



Figure 43.—L'arbre de la Pomme de Pampigny est généreux.

C6 *Schönapfel* (littéralement Belle pomme, pas de syn.)

Originaire de Thurgovie (fig. 82, p. 84 et fig. 96 p. 91).

Pomme petite à moyenne, sphérique aplatie, hauteur 65-72 mm, largeur 70-80 mm, sans côte, parfois asymétrique, poids moyen 170 g.

Cavité du pédoncule étroite, profonde, jaune foncé, sans rouille; queue mince, 1-1,5 cm, brune, parfois très courte.

Cavité de l'œil étroite, profonde, plissée; œil petit, clos, sépales courts, à peine dressés, gris-verdâtres.

Epiderme lisse, brillant, à peine gras, couleur de fond jaune clair, couleur secondaire rose à rouge carmin, sous forme de stries par endroit confluentes 1/3-3/3; recouverte d'une légère pruine bleutée qui renforce la fragile beauté du fruit; lenticelles petites, claires, peu visibles (fig. 44).



Figure 44.—La Schönapfel mérite son nom.

Cœur petit, bulbiforme à sphérique, vers l'œil; pépins très variables, petits ou grands, bruns ou blanchâtres.



Figure 45.—Les esprits critiques trouvent la Schönapfel plus belle que bonne.

Chair blanche, croquante à dure, fine, bien juteuse, acidité légère, sucre et arôme pauvres.

Maturité: octobre à janvier, récolte fin septembre (fig. 45).

Utilisation: à cuire, éventuellement de table à cause de sa belle présentation, mais deuxième qualité.

Arbre: vigueur moyenne à faible, sensibilité à la tavelure plutôt faible, floraison mi-tardive, bon pollen, production moyenne avec alternance.

C7 *Edelgrauech* (littéralement *Grauech noble, pas de syn.*)

Semis de hasard de la Pomme Raisin (syn. Sauergrauech), canton de Berne, 1843. Le matériel avait été reçu sous le nom faux de Rose d'Ajoie.

Pomme moyenne ou un peu au-dessus, élevée, tronconique allongée, hauteur 60-70 mm, largeur 60-75 mm, plus grande que la Pomme Raisin. Côtes bien présentes, au nombre de cinq (fig. 46) (fig. 82, p. 84 et fig. 96, p. 91).

Cavité pédonculaire étroite, profonde, peu ou pas de rouille, brun clair. Queue 1,5 cm, plus courte que celle de Pomme Raisin.

Cavité de l'œil mi-large, profonde, verte, côtelée; œil petit, fermé, sépales courts, recourbés.

Epiderme: couleur de fond vert clair, couleur secondaire rouge carmin, sous forme de stries, souvent confluentes, très légère pruine violette (moins prononcée que sur la Pomme

Raisin), apparence pommelée due aux lenticelles foncées auréolées de blanc ou vert très clair.

Cœur moyen, bulbiforme, vers la queue, axe creux, loges se terminant en pointe du côté de l'œil, alors que chez la Pomme Raisin la loge est arrondie. Pépins plus plats et pointus que ceux de Pomme Raisin.

Chair blanchâtre, très juteuse, peu sucrée, moins acide et moins aromatique que celle de la Pomme Raisin; le goût vineux fait défaut.



Figure 46.–Une bernoise du groupe Grauech, cette fois noble (Edelgrauech).

Maturité: plus tardive que la Pomme Raisin, octobre à janvier, le brunissement de la peau et autour du cœur apparaît souvent.

Utilisation: de table, à jus, à cuire, bref pomme à tout faire.

Arbre: vigueur moyenne à bonne, peu sensible à la tavelure, floraison mi-tardive, pollen bon, production intéressante.

C8 *Orange Suisse* (*Schweizer Orangenapfel*)

Variété obtenue par la Station fédérale d'horticulture de Wädenswil, en 1955, dans le croisement Ontario x Cox's Orange. A connu un succès beaucoup plus marqué au nord-est de la France qu'en Suisse.

Pomme moyenne à grosse, sphérique aplatie, ventrue, régulière, à peine côtelée, hauteur 60-70 mm, largeur 75-82 mm, poids moyen 180 g.

Cavité du pédoncule large et profonde, avec rouille légère; queue 15-24 mm de long, dépassant la cuvette, élargie au bout, vert-brun, ligneux.

Cavité de l'œil plus ou moins large, mi-profonde, côtelée ou plissée; œil petit, fermé à mi-clos, sépales courts, gris.

Epiderme lisse, ferme, jaunâtre à jaune orangé, marbré de rouge carmin, en stries ou lavé, reflet blanchâtre, avec de petites lenticelles.

Cœur moyen, bulbiforme, vers l'œil, axe creux, loges en forme de lancette; nombreux pépins bruns, pointus.

Chair blanche-crème, très ferme, fine, juteuse avec un bel équilibre sucre/acidité, arôme agréable, goût plaisant. Les fruits petits sont souvent fades.

Maturité: octobre à mars, récolte début octobre; bonne conservation.



Figure 47.—Quelle générosité chez l'Orange Suisse.

Cavité du pédoncule étroite, profonde, vert clair, sans rouille; queue longue 19-22 mm, fine, renflée au point d'attache.

Cavité de l'œil large, profonde, bien côtelée; œil fermé, sépales courts, gris.

Epiderme lisse, couleur de fond verdâtre, couverture par des stries bordeau 1/2-3/4, nombreuses lenticelles, points bruns, espacés.

Cœur bulbiforme, loges lisses, creuses; pépins peu nombreux, pointus à très pointus, brun foncé.

Chair verdâtre, lâche, juteuse, douce, très peu d'acidité, arôme faible.

Maturité: fin juillet-mi août, ne se garde pas. Deuxième qualité.

Utilisation: de table, purée.

Arbre très vigoureux au départ, mise à fruit précoce, forte production, régulière. Pas très sensible aux maladies.

Utilisation: pomme de table, très appréciée pour les tartes.

Arbre vigoureux au début, puis faible; mise à fruit précoce, floraison mi-précoce, bon pollen. Production intéressante, légère alternance. Peu sensible aux maladies. Mérite absolument d'être conservée (fig. 47) (fig. 82, p. 84 et fig. 92, p. 89).

C9 *Reinette de Gütighausen*

Pomme obtenue par un amateur de ce village zurichois par croisement présumé entre une pomme douce rouge et une Astrakan Rouge, selon les dires de sa nièce Mme Berthe Schüpbach.

Pomme moyenne à petite, sphérique aplatie ou élevée, avec des côtes jusqu'à mi-hauteur, 50-55 mm de haut, 55-62 mm de large, poids moyen 70-72 g, précoce (fig. 48) (fig. 92, p. 89 et fig. 97, p. 91).

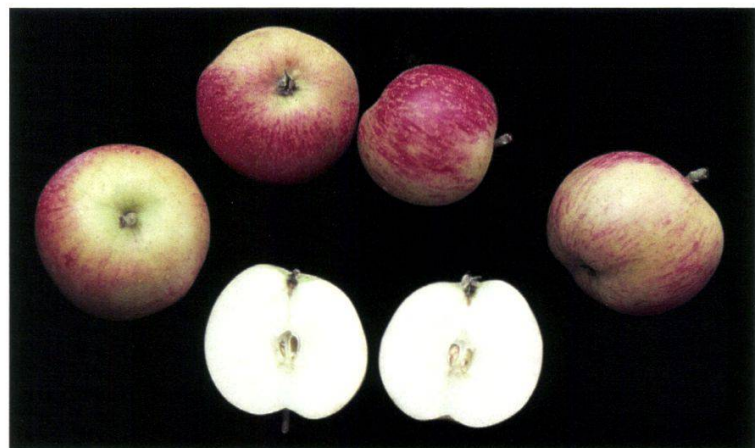


Figure 48.—Reinette de Gütighausen, une précoce fort belle.

C10 *Stadel Hagapfel* (Pomme de Stadel)

Ancienne variété cultivée à Stadel (canton de Zurich) depuis plusieurs siècles et vraisemblablement trouvée à l'origine dans une haie (Hag), décrite et recommandée par ZSCHOKKE (1925).

Notre matériel provient de Stadel même (fig. 49) (fig. 96, p. 91).



Figure 49.—La pomme de Stadel fut trouvée dans une haie d'où son nom d'origine Stadel Hagapfel.

Pomme moyenne, sphérique, ventrue, hauteur 50-55 mm, largeur 60-65 mm, poids moyen 110-130 g, caractérisée par 5 bourrelets symétriques entourant la cavité de l'œil.

Cavité du pédoncule en entonnoir étroit au fond, s'évasant vers l'ouverture, avec une rouille brune, rayonnante; queue mince, longue, 2-3 cm, ligneuse, enflée et boutonnant au point d'attache.

Cavité de l'œil moyenne, pas très profonde, bordée par les 5 bourrelets mentionnés ci-dessus, plissée à côtelée, parfois garnie de rouille; œil fermé, grand; sépales longs, verts à la base, foncés à la pointe.

Epiderme lisse, luisant, devenant gras en cave, couleur de fond vert jaune, se marbrant de rouge sous forme de stries courtes ou de lavis, 1/4-3/4, points de rouille, auréole vert pâle; légère pruine blanchâtre ou bleutée sur l'ensemble du fruit.

Cœur moyen, bulbiforme, près de l'œil, axe ouvert, loges larges, réniformes mais en pointe vers le bas; pépins petits, sphériques à longue pointe, brun marron.

Chair d'un blanc verdâtre, fine, ferme, juteuse, aigre-douce, arôme faible sans caractère.

Maturité: décembre à fin mars, récolte en octobre, bonne conservation, supporte bien le transport, mais deuxième qualité.

Utilisation: de table, à cuire.

Arbre vigoureux; notre arbre renversé deux fois par la tempête, fut redressé et attaché à un pieu, prospéra sans problème (fig. 50). Floraison mi-tardive, bon pollen, production abondante, devrait être éclaircie; pommes sensibles à la moniliose.



Figure 50.—L'arbre Pomme de Stadel renversé par la tempête du 21 août 2004.

D8 Brusatte

Trouvée en Ajoie et probablement originaire de la chaîne du Jura et non de Palestine comme indiqué par erreur dans les fiches de Fructus (fig. 92, p. 89 et fig. 97, p. 91).

Pomme moyenne, petite en cas de forte charge, tronconique élevée, hauteur 50-60 mm, largeur 55-64 mm, poids moyen 85-90 g, régulière, sans côte gênant la rondeur.

Cavité du pédoncule large et peu profonde, tapissée de rouille brun foncé, rayonnante; queue longue 1,5-2,5 cm, mince, renflée au point d'attache avec le rameau.

Cavité de l'œil mi-large, profonde, verdâtre, contrastant avec la couronne rouillée qui entoure toujours la cavité; œil petit, ouvert, sépales courts, vert-gris (fig. 51).

Épiderme un peu rêche, mat, couleur de fond jaune verdâtre, large couronne de rouille autour de la cavité de l'œil, couleur secondaire lavis rouge brique sur partie insolée (1/4-1/2); lenticelles à peine visibles. Traces de rouille présentes sous forme de taches ou de filet.

Cœur petit, bulbiforme, vers l'œil, axe ouvert, loges moyennes, pépins obtus, bruns très souvent avortés.



Figure 51.—La Brusatte est verte avec du brun autour de l'œil.

Chair blanchâtre veinée de verdâtre, ferme et croquante, juteuse, acidulée, sucrée, peu d'arôme.

Maturité: fin septembre-janvier.

Utilisation: pomme à cuire, éventuellement à jus.

Arbre très vigoureux au départ, rapide mise à fruit, production abondante mais fortement alternante (fig. 52);

fruits très peu sensibles aux premières attaques de tavelure, par contre très atteints par les attaques secondaires en fin de saison.



Figure 52.—L'arbre Brusatte chargé de fruit, mais alternant, c'est-à-dire une année sur deux.

D9 *Reinette de Ferlens*

Pomme originaire de la région de Mézières-Ferlens, frontière des cantons de Vaud et Fribourg, région du Jorat.

Pour la description de cette pomme tardive, voir les pommes en Plan, page 21.

Ce second arbre a été planté en Crépon parce que le premier, en Plan, est menacé par le fort développement du noyer *intermedia*.

D10 *Pomme Tricolore*

Variété repérée en Bas Valais par G. Planchamp, arboriculteur passionné de Vouvry. Origine inconnue malgré son apparence spéciale, 3 couleurs étagées de bas en haut, soit brun, jaune et rouge (fig. 53) (fig. 84, p. 85 et fig. 91, p. 88).



Figure 53.—Les couleurs de la pomme Tricolore sont distribuées par étage, soit à partir de la queue, brun, puis jaune, enfin rouge.

E10 *Cuisinière Rey*

Pomme reçue du canton de Genève par un amateur éclairé M. Rey, faisant partie de ces nombreuses pommes pour la cuisine, dont l'origine n'est pas connue (fig. 54) (fig. 81, p. 83).

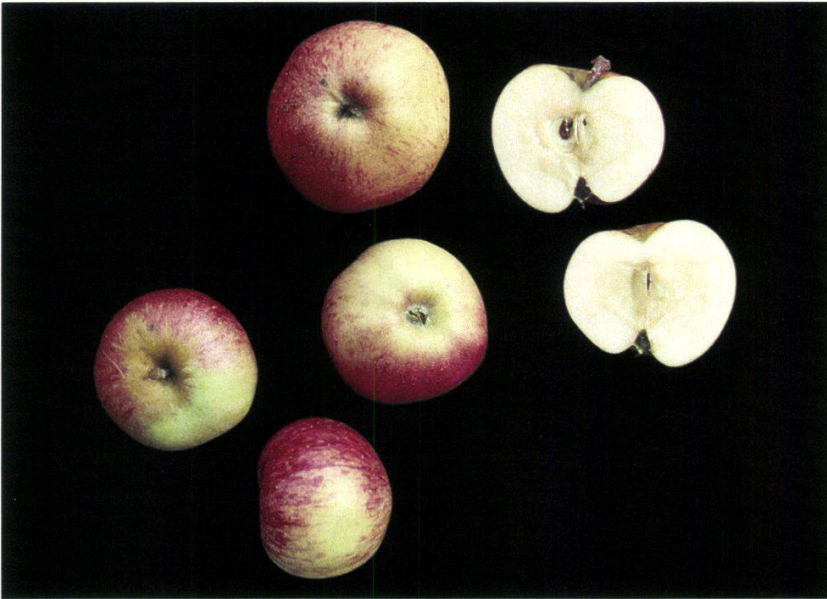


Figure 54.—La Cuisinière Rey, une belle pomme à cuire.

Pomme grosse, sphérique, ventrue vers le bas, rétrécie vers le haut, hauteur 55-75 mm, largeur 70-80 mm, poids moyen 120-140 g, légèrement côtelée.

Cavité du pédoncule assez variable, le plus souvent large et profonde, couverte de rouille brune, étoilée; queue longue 2-2,5 cm, mince, courbée.

Cavité de l'œil moyenne, profonde, côtelée; œil grand, mi-clos, sépales longs et étroits, dressés, pointe recourbée.

Epiderme lisse, vert clair, largement striée de rouge brun, devenant rouge vif à maturité, 1/4-3/4.

Cœur grand, bulbiforme, vers l'œil, loges réniformes, pépins en grande partie avortés.

Chair blanche, veinée de vert, molle, fine, très juteuse, sucrée et agréablement acidulée, arôme faible.

Maturité: fin septembre-début décembre.

Utilisation: à cuire, excellente compote, éventuellement de table à cause de sa chair juteuse.

Arbre très vigoureux, chancre sur plusieurs branches, fruits sensibles à la tavelure; production abondante, les pommes tombent facilement au sol.

Ligne G
G1 Bovarde

Variété vaudoise, originaire de la région lausannoise, du nom de famille Bovard, très fréquent à Cully, existant avant 1830, très répandue sur les bords du Léman et dans tout le canton de Vaud en basse altitude (fig. page de couverture).

Pomme moyenne, sphérique à tronconique, ventrue vers le bas, rétrécie vers l'œil, hauteur 60-70 mm, largeur 70-75 mm, poids moyen 120-140 g, aucune côte n'entrave une rondeur parfaite.

Cavité du pédoncule vaste, mi-profonde, légèrement rouillée; queue courte, épaisse, verdâtre.

Cavité de l'œil moyenne, circulaire, peu profonde, perlée; œil mi-ouvert à ouvert, sépales triangulaires, courts, verdâtres.

Epiderme lisse, très épais, fond vert, tournant au jaune citron à maturité, couleur de recouvrement rouge violacé, puis rouge carmin, sous forme de stries courtes, confluentes. Dans la partie colorée, nombreuses taches claires, circulaires ou allongées, confère un aspect pommelé caractéristique. Lenticelles plus ou moins triangulaires.

Cœur moyen, vers l'œil, presque sphérique, axe peu visible, creux, loges fermées; pépins nombreux, bien développés, petits, arrondis, noirâtres.

Chair blanche, mi-ferme, fine, assez juteuse, sucrée et acidulée, arôme spécial, musqué.

Maturité: novembre-mars, récolte fin octobre, la chair a tendance à brunir autour du cœur. Plus tard, la peau se ride.

Arbre: croissance lente, régulière, les arbres deviennent grands avec une belle couronne hémisphérique. Très peu sensible à la tavelure, résistant à l'oïdium. Floraison tardive, bon pollen. Se met à fruit tardivement, 12 à 14 ans après la plantation, en haute tige. Production bonne, régulière. Intéressant, car demande peu de soin, pour autant qu'il soit planté entre 400 et 600 m. Peu à l'aise en altitude.

On peut trouver de petites différences dans la forme de la pomme ou sa coloration selon l'arbre. Il n'est pas démontré qu'il s'agisse de types différents et stables.

L'arbre en Crépon a été planté en 2000; un premier arbre fut placé en Plan avant 1980, mais les campagnols rongèrent les racines.

G2 Joseph Pape (syn. Dodzet Pape)

Cette variété de pomme est bien connue (et présente) en Ajoie, où le nom de famille Pape est répandu; il est probable que cette pomme est originaire de cette région du Jura.

Pomme moyenne à grande, tronconique élevée, fortement rétrécie vers l'œil, base très large vers le pédoncule, hauteur 62-75 mm, largeur 70-84 mm, poids moyen 160-180 g, 5 côtes marquées sur toute la longueur.

Cavité du pédoncule très évasée, finissant comme profonde et étroite, couverte de rouille rayonnante; queue dépassant à peine la cuvette, 1,5-2 cm, fortement renflée au point d'attache.

Cavité de l'œil étroite, profonde, entourée de grosses côtes; œil ouvert, grand, sépales courts, triangulaires, verts.

Epiderme lisse, vert tendre comme fond, couverture de stries plus ou moins courtes, rouge brique, 1/4-1/2.

Cœur grand, cordiforme allongé, sous l'œil, axe creux, loges arrondies en haut, pointues vers le bas; pépins petits, arrondis à une extrémité, pointus à l'autre, brun foncé.

Chair blanchâtre, veinée de vert, grossière, juteuse, très acide, sucre et arôme déficients.

Maturité: octobre-décembre, récolte fin septembre.

Utilisation: à cuire, éventuellement pour le jus et la distillation.

Arbre: vigueur très faible, peu de développement dans notre cas, mise à fruit rapide. En Ajoie, les arbres deviennent vieux et de belles dimensions.

G3 Edelchrüsler (syn. *Hebel's Apfel*, *Rümlischer Chrüslicher*, *Saurer Chrüslicher*)

Cette variété est présente dans le demi-canton de Bâle-Campagne; une association régionale d'amateurs pour la sauvegarde des anciennes variétés fruitières a pris le nom d'Edelchrüsler comme symbole de variété du lieu. Il semble donc bien probable que cette variété soit originaire de cette région-là (fig. 55).

Pomme petite à moyenne, sphérique aplatie, rétrécie vers l'œil, faiblement côtelée, hauteur

46-55 mm, largeur 55-67 mm, poids moyen 80-90 g.

Cavité du pédoncule large, mi-profonde, légère rouille plus ou moins présente; queue 1,2-2 cm, dépassant la cuvette, ligneuse, brune, assez épaisse, s'élargissant à l'extrémité pour former un bouton.

Cavité de l'œil moyenne, plissée, perlée, profonde; œil petit, fermé, sépales étroits, velus, verdâtres, dressés.

Epiderme lisse, brillant, jaune citron, lavé ou strié de rouge carmin 1/3-2/3, très fine pruine; lenticelles blanchâtres.

Cœur grand, vers l'œil, bulbiforme à elliptique, axe creux, loges très arrondies; pépins peu nombreux, bien développés, bruns.

Chair jaunâtre, fine, croquante, juteuse, faible en acide, en sucre et en arôme.

Maturité: début octobre à mars.

Utilisation: pomme de table et à cuire.

Arbre à croissance faible, pas très sensible à la tavelure, floraison mi-tardive, bon pollen (fig. 78, p. 82 et fig. 84, p. 85).

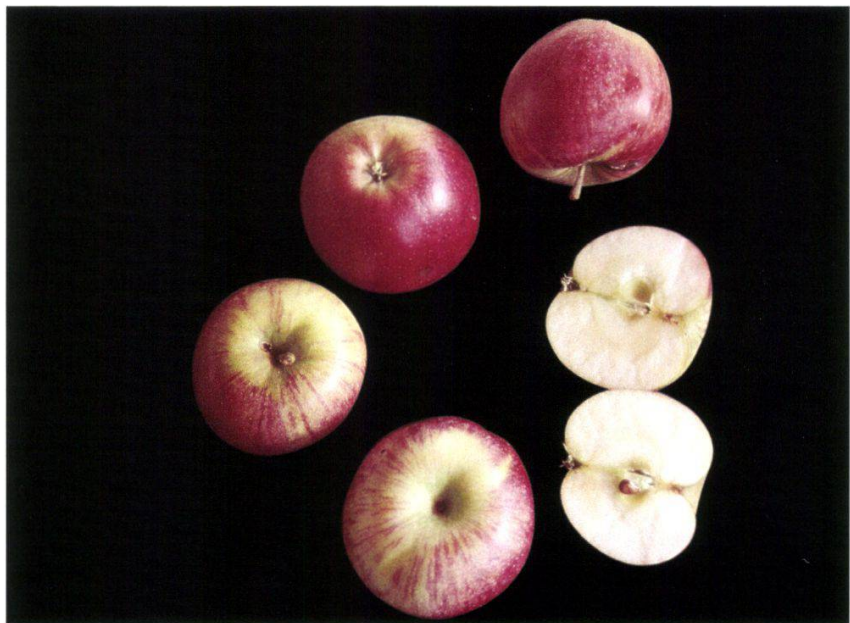


Figure 55.—Edelchrüsler, une pomme bâloise qui a donné son nom à une association de sauvegarde de la région de Bâle.

G4 Jean-Ulric (*Hansuli*; syn. *Edelreinetten*, *Christenapfel*, *Hansüeri*)

Selon PFAU-SHELLENBERG (1876), l'arbre mère se trouvait à Oberrieden (canton de Zurich), dans la propriété de Hans Ulrich Staub. La variété s'étendit sur les rives droite et gauche du lac, puis dans les cantons de St-Gall et Zoug (fig. 56) (fig. 83, p. 84).

Pomme petite à moyenne, tronconique élevée, très pointue vers l'œil, hauteur 60-70 mm, largeur 65-70 mm, poids moyen 120-130 g, parfois asymétrique.



Figure 56.—Jean-Ulric, une pomme de qualité.

bleuté, 0-1/4, grosses taches blanchâtres dans les zones colorées, aspect pommelé; nombreuses lenticelles, petites, brunes, auréolées de clair.

Cœur grand, vers le pédoncule, cordiforme allongé, axe creux, loges étroites et allongées; pépins nombreux, brun foncé.

Chair blanche, ferme, croquante, fine, juteuse; bel équilibre entre acidité, sucre et arôme. Bonne qualité.

Maturité: fin décembre-début mai, excellente conservation naturelle, récolte en octobre.

Utilisation: pomme de table, qualité supérieure, à cuire aussi.

Arbre: faible croissance, exige des situations favorables, a besoin d'une longue période de végétation, assez sensible à la tavelure; floraison très tardive, bon pollen. Les premiers fruits sont souvent vitreux.

G5 Pomme de la Prairie (syn. *Pomme Béguin*)

Semis de hasard, trouvé parmi des roses, à la Chaux-de-Fonds, chez Max Henri Béguin, quartier la Prairie, alt. env. 1000 m. D'abord enregistrée sous le nom du propriétaire puis, après discussion avec ce dernier, selon le quartier.

Certains caractères, en particulier l'analyse des saveurs, font penser qu'il pourrait s'agir d'une descendante de la pomme Gravenstein (fig. 57) (fig. 85, p. 85).

Pomme au-dessus de la moyenne, tronconique, large vers le tiers inférieur, plus ou moins rétréci vers l'œil, hauteur 55-64 mm, largeur 60-70 mm, poids moyen 110 g (les premières années 200-250 g, l'arbre étant peu chargé), côtes larges, de l'œil à la queue.

Cavité pédonculaire étroite et profonde, colorée de vert sombre ou de rouille blanchâtre, queue courte à mi-longue, dépassant la cuvette, 1,2-2 cm, mince, ligneuse.

Cavité de l'œil moyenne, mi-profonde côtelée ou plissée; œil fermé, sépales dressés verdâtres, pointes recourbées.

Cavité du pédoncule étroite, profonde, recouverte de rouille brune, rayonnante, qui déborde de la cuvette; queue environ 2 cm, mince, ligneuse, brune, renflée au point d'attache.

Cavité de l'œil étroite, peu profonde, faiblement côtelée, perlée; œil fermé, petit, sépales courts, verdâtres, dressés et pointe recourbée.

Epiderme lisse, devient gras, jaune avec nuance de vert, couleur de recouvrement sous forme de stries rouge



Figure 57.—Pomme de la Prairie, un semis de hasard de qualité, trouvé à la Chaux-de-Fonds.

Epiderme: couleur de fond verdâtre puis jaune paille, stries rose à rouge brique, longues, confluentes, 1/2-3/4, légère pruine blanchâtre.

Cœur grand, bulbiforme, vers l'œil, axe creux très écarté, loges larges et longues, squameuses, fendues; pépins peu nombreux, arrondis et à l'autre extrémité pourvus d'une longue pointe, brun clair.

Chair blanche, veines de l'endocarpe vertes, fine, très juteuse, sucrée, agréablement acidulée, arôme de Gravenstein, première qualité.

Maturité: dans la seconde moitié d'août, plutôt vers la fin, jusqu'à fin octobre.

Utilisation: pomme de table.

Arbre: le premier planté à l'Arboretum d'Aubonne, greffé en tête, a dû être remplacé à cause d'un gros chancre au point de greffe. Le suivant présente une vigueur moyenne, mise à fruit précoce. Peu sensible aux maladies.

D'autres arbres ont été plantés en basse altitude, chez le fils Béguin, canton de Neuchâtel.

G6 *Pomme d'Uster* (syn. *Ankebälleli*, *Chride büchsler*, *Züriapfel*)

En littérature Pomme Citron, dans les campagnes vaudoise et fribourgeoise Museau de Mouton.

Signalée en 1760 à Uster, canton de Zurich, d'où elle a été propagée dans toute la Suisse et au sud de l'Allemagne. C'est une petite pomme douce (sans acidité) (fig. 58).

Petite pomme allongée, tronconique élevée, largeur maximale près du pédoncule, bien rétrécie vers l'œil, hauteur 55-65 mm, largeur 60-70 mm, poids moyen 68-75 g, côtes marquées vers l'œil, descendant jusqu'à la queue.

Cavité du pédoncule large, profonde, couverte de rouille foncée, rayonnante jusqu'au bord de la cuvette; queue mince, 1-2 cm, renflée au point d'attache, brune, ligneuse.

Cavité de l'œil étroite, profonde, côtelée; œil petit, clos; sépales vert bleuté à la base, dressés, pointes fines recourbées.

Epiderme lisse, cireux, uniformément jaune citron, couleur de recouvrement très rare, sous forme de voile rosé 0-1/4; petits points bruns auréolés de clair. Parties blessées entourées de rouge vif.

Cœur elliptique, près de l'œil, axe creux, en lancette; loges réniformes, légèrement

feutrées; pépins sphériques avec une courte pointe, petits, nombreux et bien développés.

Chair crème, ferme, assez grossière, juteuse, typiquement douce (sucrée et sans trace d'acidité), arôme faible.

Maturité: septembre-octobre; récolte septembre; ne se conserve pas.

Utilisation: à sécher, comme les pommes douces, jus pour la raisinée; cuits, les quartiers ne se défont pas (Stückliapfel), jus pour le cidre, adoucit le jus acide de certaines poires ou pommes. Dans la campagne vaudoise, c'est la pomme pour le vin cuit par excellence.

Arbre: devient très grand avec une large couronne hémisphérique; à l'Arboretum, greffé sur Belle de Boskoop, croissance très faible au départ, floraison tardive, bon pollen.

G7 Pomme d'Uster acide

Morphologiquement identique à la forme douce de la Pomme d'Uster. On ne peut les différencier que par la dégustation. Le type acide l'est fortement, on ne peut pas se tromper (fig. 59) (fig. 95, p. 90).

Dans notre cas, l'arbre du type acide est plus vigoureux que l'autre forme douce.

La question se pose, quel est le plus primitif, l'originel ? Selon nos expériences, la mutation conduisant à la forme douce est fréquente. On peut imaginer que la forme acide ait engendré la forme douce et qu'à cette époque, le sucre étant une denrée rare et chère, cette nouveauté ait été multipliée jusqu'à supplanter complètement la forme originelle.

On ne connaît pas beaucoup d'exemples similaires.

G8 Framboise de Montet

Le nom de Framboise ou Pomme Framboise a beaucoup été utilisé et désigne des pommes différentes. LEROY (1873) cite la Framboise d'automne, la Framboise d'été, la Framboise d'hiver, la Framboise d'Oberland et la Pomme Framboise. Aucune d'entre elles ne cor-



Figure 58.—La pomme d'Uster est la douce la plus répandue en Suisse, indispensable dans le vin cuit.



Figure 59.—La variante acide de la pomme d'Uster est, elle, rare.

respond à notre variété, soit par la forme et/ou par la date de maturité. C'est pourquoi nous fixons le type par l'indication du village de la Broye fribourgeoise où cette variété est cultivée depuis plusieurs générations (fig. 60).

Pomme moyenne, sphérique aplatie à tronconique obtuse, hauteur 58-67 mm, largeur 70-80 mm, poids moyen 110-130 g, souvent côtelée sur toute la longueur, avec parfois une ligne de suture. En 2004, plus de 90% des fruits présentaient une et souvent deux lignes de suture proéminentes.

Cavité du pédoncule moyennement large, parfois étroite, mi-profonde, colorée de vert, queue courte, épaisse, verdâtre.

Cavité de l'œil étroite, mi-profonde, côtelée mais non plissée; œil petit, fermé, sépales grands, gris vert, dressés.

Epiderme: couleur de fond verdâtre, s'éclaircit jusqu'au jaune très pâle presque blanc, couverture par des stries longues, roses ou rouge carmin, confluentes 3/4-4/4, fine pruine bleutée, lenticelles grandes, grises, peu visibles. Dans l'ensemble, absence totale de rouille.



Figure 60.—La Framboise de Montet, une pomme mi-précoce, de qualité. Présente en 2004 des lignes de sutures proéminentes.



Figure 61.—Belle coloration et chair rosée sous la peau pour la Framboise de Montet.

Chair blanche, rose vers l'œil surtout, fine, très juteuse, sucrée, acidité rafraîchissante, arôme léger et agréable (fig. 61) (fig. 85, p. 85 et fig. 95, p. 90).

Maturité: seconde moitié de septembre, ne se conserve qu'un mois. Bonne qualité quand le fruit est à point.

Utilisation: bonne pomme de table, mi-précoce.

Arbre vigoureux à très vigoureux, mise à fruit précoce, production régulière; tavelure parfois sur fruits.

G9 Reinette de Savoie I

Arbre en mauvais état, prévoir de le remplacer .

G10 Nägeli

Matériel transmis par G. Planchamp, de Vouvry (VS) sous l'indication Pl3. Après la mise à fruit, l'arbre s'est révélé appartenir à la variété Nägeli (Voir C4 page 54).

Ligne H

H1 Douce de Torny

Pomme douce, mi-précoce, signalée dans le village fribourgeois de Torny, dont elle semble être originaire.

Pomme au-dessus de la moyenne, sphérique ventrue, rétrécie au sommet, hauteur 60-70 mm, largeur 73-84 mm, poids moyen 150-170 g, côtes du sommet, évanouies après le premier tiers de la hauteur du fruit (fig. 62) (fig. 78, p. 82).

Cavité du pédoncule mi-large, profonde, couverte de rouille foncée, queue dépassant la cuvette, 1,5-2 cm, mince, ligneuse.

Cavité de l'œil étroite à mi-large, profonde, fortement côtelée; œil fermé, sépales verts, recourbés.

Epiderme lisse, brillant, vert s'éclaircissant, lavé de rouge carmin 1/4-1/2, lenticelles foncées, peu nombreuses.

Chair blanche, molle, peu juteuse, douce et fade par manque d'acidité (fig. 63) (fig. 80, p. 83).

Maturité: mi-septembre, se conserve mal 3-4 semaines.

Utilisation: comme toutes les pommes douces, à sécher, jus pour adoucir d'autres mélanges.



Figure 62.—La Douce de Torny est une mi-précoce de belles dimensions.



Figure 63.—Légèrement colorée, la Douce de Torny.

Pomme moyenne, élevée, forme cylindrique, tronquée, faiblement rétrécie au sommet, hauteur 55-67 mm, largeur 55-65 mm, poids moyen 90-100 g; 5 côtes au sommet se prolongeant jusqu'au bas (fig. 83, p. 84).

Cavité pédonculaire étroite, profonde, parfois rouillée; queue frêle, mince, 1,8-2 cm, ligneuse, brune.

Cavité de l'œil large, profonde, côtelée et plissée; œil très enfoncé, mi-ouvert, sépales gris, recourbés.

Epiderme jaune clair puis jaune soutenu, lavé de rouge sang 1/2-2/3; grosses lenticelles brunes, espacées.

Cœur bulbiforme, petit, loges grandes, pépins pointus, bruns à bord noir, parfois nombreux, parfois rares.

Chair crème à jaunâtre, avec trace de vert au cœur, ferme à croquante, mi-fine, sucrée, acidité et arôme légers.

Maturité: octobre à février.

Utilisation: de table et à cuire.

Arbre surgreffé sur la variété Plamboule, forte croissance; mise à fruit précoce; peu sensible aux maladies. Production abondante.

Arbre très vigoureux, nombreux gourmands verticaux; pommes sensibles à la pourriture; production régulière, moyenne.

H2 Pomme de Sallanches

Semis de hasard, trouvé dans un pâturage au-dessus de Sallanches (Haute-Savoie, France) à 800 m d'altitude par Gérard Wiesmann, pépiniériste (fig. 64).



Figure 64.—La Pomme de Sallanches a été découverte en Savoie.

H4 Pomme Bally

Pomme remarquée par Claude Bally, arboriculteur à Corseaux/Vevey VD. Origine inconnue.

Pomme petite à moyenne, sphérique très aplatie aux deux pôles, parfaitement lisse, soit sans trace de côte, beaucoup plus large 70-75 mm que haute 45-50 mm, en forme de disque.

Cavité du pédoncule très évasée, large, profonde; queue frêle, mince, longue 2-2,5 cm, ligneuse, brune.

Cavité de l'œil large, profonde, légèrement plissée, avec des traces de rouille; œil fermé, petit, sépales courts, verdâtres.

Epiderme rêche, jaune soutenu, nombreuses stries rouge brique partant du bas, 3/4-4/5, mais en 2004 entièrement recouvert de rouille brune.

Cœur bulbiforme, petit; loges petites, vides, pas de pépins.

Chair crème à jaunâtre, croquante, juteuse, sucrée et légèrement acidulée, arôme présent; bonne qualité.

Maturité: fin novembre à janvier, récolte fin octobre.

Utilisation: pomme de table, à cuire.

Arbre: peu d'observation, vigueur faible, mais l'arbre atteint un âge avancé.

H5 Belle de Ballaigues (syn. Suisse de Montbéliard)

Grosse pomme cylindrique-elliptique, trouvée dans la chaîne de montagne du Jura, tant à Ballaigues qu'en Ajoie, et dans la zone française très proche où elle porte le nom de Suisse de Montbéliard. En outre, cette pomme a quelque ressemblance avec la Belle de Kent (fig. 65).

Pomme très grosse, allongée, cylindrique, arrondie aux deux extrémités, hauteur 75-97 mm, largeur 70-82 mm, poids moyen 180-190 g.

Cavité de l'œil profonde, légèrement côtelée; œil grand, mi-clos, sépales larges, dressés, verts.

Cavité du pédoncule évasée, large, peu profonde, couverte de rouille plus ou moins étendue; queue courte, épaisse, ne dépassant pas ou que de peu la cavité (fig. 66) (fig. 83, p. 84).

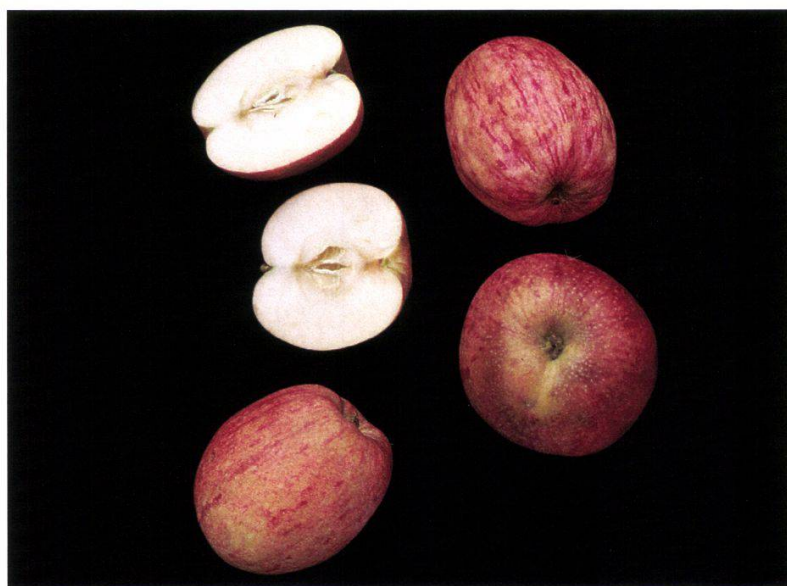


Figure 65.-La Belle de Ballaigues est une dénomination provisoire pour une variété bien installée dans la chaîne du Jura.



Figure 66.—Différence de coloration chez la Belle de Ballaigues selon les années.

Epiderme verdâtre puis jaunâtre, nombreuses stries rouge brique, courtes, grosses lenticelles blanchâtres.

Cœur bulbiforme, situé vers l'œil, axe ouvert, grandes loges écartées de l'axe, contenant de petits pépins peu nombreux, bruns.

Chair crème, mi-grossière, juteuse mais vite farineuse, acidité très présente, peu d'arôme et de sucre.

Maturité: fin août-début septembre, se conserve jusqu'en novembre.

Utilisation: à cuire, se transforme rapidement en une belle purée, fruit de table deuxième qualité.

Arbre vigoureux, mise à fruit tardive, bien adapté à une altitude moyenne de 600-800 m.

H6 Rose de Berne

La variété indigène la plus connue; ici comme variété de référence, en particulier comme indicatrice de la violence des attaques de tavelure, car elle est très sensible à cette mycose; matériel provenant de St-Triphon.

Pour la description, voir pommiers En Plan, page 18.

H7 Pomme Miel

Pomme douce repérée à Plan-les-Ouates (Genève), intéressante par sa résistance à la tavelure. Origine inconnue (fig. 85, p. 85 et fig. 95, p. 90).

Il existe plusieurs «pommes miel» qui ne sont pas forcément toutes identiques (fig. 67). Pomme moyenne, sphérique aplatie, côtelée, hauteur 50-60 mm, largeur 60-75 mm, poids moyen 100-120 g.

Cavité du pédoncule large, mi-profonde à profonde, verdâtre, en général sans rouille, parfois grosse rouille foncée, rayonnante; queue courte, ne dépassant pas la cuvette, épaisse, verte.

Cavité de l'œil large, profonde, côtelée; œil fermé, sépales courts, verdâtres, duveteux.

Epiderme sèche, mat, verdâtre puis jaune citron, côté insolé lavé de rouge brique 1/3-1/2, lenticelles grosses, grises, surtout dans le bas du fruit.

Cœur grand, elliptique, vers l'œil, axe déchiré, en partie creux, loges réniformes, pépins peu nombreux, dodus, sphériques avec une petite pointe, foncés.

Chair blanche, veinée de vert, croquante, juteuse, douce soit sans acidité, arôme léger.

Maturité: fin août-début octobre, conservation brève.

Utilisation: à sécher ou jus pour mélange ou pour la raisinée.

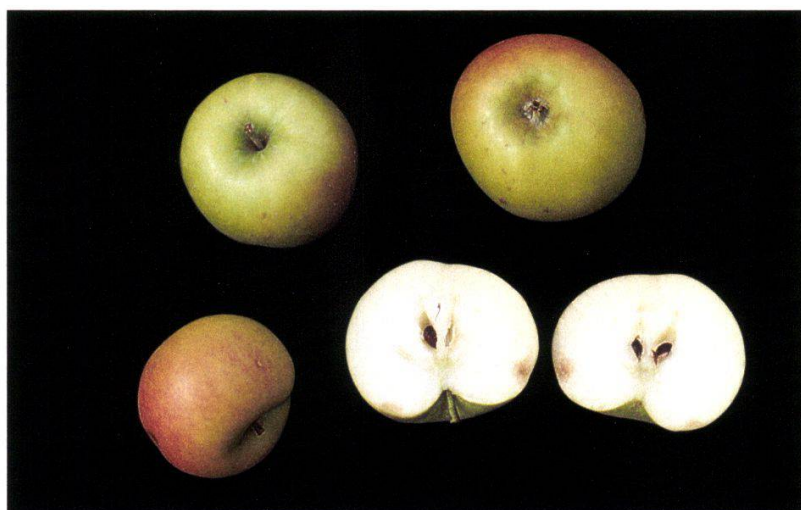


Figure 67.—Encore une douce, la pomme Miel, en plus très peu sensible à la tavelure.

Arbre: vigueur moyenne, mise à fruit rapide, production bonne avec tendance à l'alternance, fruit sans tavelure bien qu'à côté de Rose de Berne, atteinte chaque année.

H8 *Gosmaringer*

Une très ancienne variété qui, selon certains, remonterait à l'époque de Charlemagne. Origine perdue dans la nuit des temps. Matériel reçu de Karl Stoll, alors président de Fructus.

L'arbre, encore jeune, ne se développe que très lentement et ne produit que 1 à 2 fruits par an. Cela ne nous permet pas d'en faire une description complète.

On peut affirmer cependant que la pomme est plutôt grosse, très allongée, cylindrique et rétrécie vers l'œil, hauteur 60-80 mm, largeur 60-75 mm. L'épiderme se couvre de stries rouge carmin, plus ou moins violacé 3/4-4/4; la chair est blanchâtre, légèrement verdâtre, ferme, juteuse, acidité marquée.

A compléter par la suite, éventuellement surgreffer un autre arbre.

H9 *Eierleder* (syn. *Grise Ovale*, *Hoher Lederapfel*)

Cette pomme grise, particulière par sa forme ovale, est originaire de Bâle Campagne, citée en 1793 (fig. 68).

Pomme au-dessous de la moyenne, cylindrique, contours lisses, sans côtes bien marquées, hauteur 65-70 mm, largeur 55-60 mm.

Cavité du pédoncule étroite, de peu à mi-profonde; queue plutôt courte, 0,5-1,5 cm, très mince, parfois plus épaisse.

Cavité de l'œil évasée et profonde; œil grand, ouvert, sépales souvent étalés à la surface, gris, allongés, velus.

Epiderme: la couleur de fond verdâtre est tôt recouverte d'une rouille brune 3/4-4/4

qui procure un aspect rêche et sec; lenticelles peu nombreuses, joliment aurol es de clair.

Cœur petit, cylindrique à elliptique, ouvert; grandes loges avec des pépins très petits, nombreux, bien formés, brun clair.

Chair blanchâtre avec traces de vert, croquante, très juteuse, riche en sucre, légèrement acidulée, aromatique; brunit rapidement à l'air, les quartiers restent entiers à la cuisson.

Maturité: mi-octobre à mars, récolte début octobre.

Utilisation: de table, mais surtout à cuire; accompagne la viande, selon la tradition, au moment de la boucherie.

Arbre: vigueur moyenne, résistant à la tavelure, floraison mi-tardive, bon pollen; production moyenne.

H10 Belle Fleur Jaune (syn. *Yellow Belleflower*, *Gelber Bellefleur*, *Metzgers Calville*, *Lineous Pippin*, etc.)

Ancienne variété des USA, 1797. Le matériel m'a été livré par G. Planchamp sous le nom de Gouillone; toutefois, sous ce nom, un autre matériel a été fourni à Bernard Vauthier; il s'est révélé que dans ce dernier cas, il s'agit d'une pomme douce, sans acidité, donc différente.

Pomme moyenne à grande, élevée, ventrue en bas, rétrécie vers l'œil, parcourue par des côtes étroites mais proéminentes, hauteur 65-80 mm, largeur 60-70 mm, parfois asymétrique (fig. 81, p. 83).

Cavité du pédoncule étroite et profonde, parfois press e sur un côté par un bourrelet, tapissée de rouille claire ou verdâtre; queue 1-2 cm, ligneuse, forte, brune, renflée au point d'attache.

Cavité de l'œil étroite et profonde, bordée par 5 côtes qui descendent jusqu'à la cuvette pédonculaire, plus ou moins plissée; œil clos à mi-ouvert, sépales verts, larges et longs, velus.

Epiderme lisse, la couleur de fond vert clair tourne au jaune doré, couleur de recouvrement h le rose à rouge p le, 0-1/4; lenticelles typiques brun foncé, avec auréole verte dans la couleur de fond, rouge dans celle de recouvrement, sensible aux coups.

Cœur grand, bulbiforme allongé, axe déchiré, loges grandes, réniformes, feutrées; pépins grands et larges, pointus, bien développés.

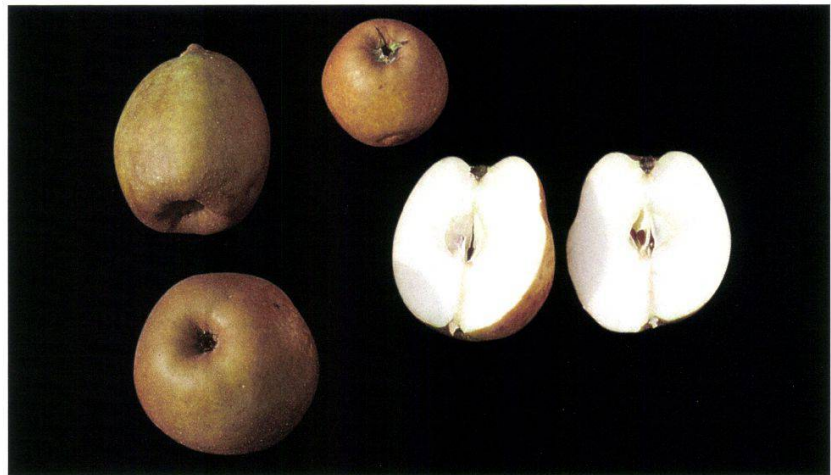


Figure 68.—La Grise ovale ou Eierleder, une forme peu courante chez les pommes grises.

Chair crème à jaunâtre, fine, dure, juteuse, aromatique.

Maturité: décembre à février, ne se ratatine pas.

Utilisation: de table, éventuellement à cuire.

Arbre: vigueur moyenne, branches pendantes avec l'âge. Sensible à la tavelure et au puceron lanifère. Floraison mi-tardive, bon pollen. Production intéressante uniquement dans région privilégiée.

Ligne I

11 Pomme d'août

Petite pomme douce mi-précoce, repérée à Torny (FR) avec l'aide d'une commerçante du village; très probablement originaire de la contrée. Selon VAUTHIER (1990), il existe plusieurs variétés sous les noms synonymes de Pomme du mois d'août et Pomme Médolette. Le type «doux» n'est pas mentionné (fig. 69) (fig. 80, p. 83 et fig. 83, p. 84).

Pomme petite, sphérique, à peine élevée, hauteur 40-47 mm, largeur 49-55 mm, poids moyen 45-50 g.

Cavité du pédoncule évasée, large, profonde, tapissée de rouille légère, rayonnante; queue mince, verte, toute droite 1,5-1,9 cm, terminée par un bouton.

Cavité de l'œil large, peu profonde, faiblement côtelée; œil ouvert, sépales longs, vert-gris, étalés horizontalement.

Epiderme verdâtre puis jaune citron, apparence de cire, lavé de rouge clair 1/3-3/4.

Cœur grand, bulbiforme large, sous l'œil; loges lisses, profondes; pépins gros, nombreux, pointus, brun foncé.

Chair blanche, ferme, juteuse, douce et sans acidité, léger arôme.

Maturité: fin juillet-fin août; ne se conserve guère.



Figure 69.—La pomme d'août est aussi une douce, petite et mi-précoce.

Utilisation: comme toutes les pommes douces soit à sécher, jus pour mélange ou raisinée.

Arbre très vigoureux, bonne production précoce, tendance à l'alternance; peu sensible aux maladies.

12 Pomme Barbe

Des pommes «barbe» sont connues depuis longtemps, tant en France (Normandie et Haute Savoie) qu'en Suisse. VAUTHIER (1990)

indique qu'une «pomme barbe» est mentionnée en 1540 à Fribourg lors d'un procès en sorcellerie. Des pommes barbe furent présentées lors d'une réunion de pomologues des pays alpins, à Gap, en novembre 2002. Notre matériel a été transmis par G. Planchamp de Vouvry, Valais. Il semble être identique à la pomme Barbe décrite par Vauthier (fig. 70).

Pomme petite à moyenne, selon la charge de l'arbre, sphérique aplatie, hauteur 53-64 mm, largeur 65-70 mm, poids moyen 120-130 g. Côtes fines sur le premier tiers vers l'œil (fig. 78, p. 82).

Cavité du pédoncule large, évasée, profonde, couverte de rouille foncée, rayonnante et débordante; queue droite, ligneuse, 1,5-2,5 cm.

Cavité de l'œil mi-profonde, large, côtelée; œil petit, fermé, sépales courts, verdâtres, dressés.

Epiderme lisse, vert tendre, s'éclaircissant jusqu'à maturité, blanchâtre ou jaunâtre avec reflets verts, parfois lavé de rose 0-1/4, lenticelles nombreuses, points bruns auréolés parfois de rouge vif.

Cœur petit, bulbiforme à sphérique, axe creux, loges grandes réniformes; pépins dodus, obtus, brun foncé.

Chair blanchâtre avec trace de vert, ferme, grossière, juteuse, forte acidité, peu d'arôme.

Maturité: fin octobre à décembre.

Utilisation: à cuire, éventuellement à jus.

Arbre vigoureux, mise à fruit précoce, production abondante mais fortement alternante. Peu sensible aux maladies.



Figure 70.—La Barbe est une pomme verte, petite, avec une rouille présente vers la queue.

13 *Faibella*

Pommier exceptionnel, transmis par G. Planchamp, trouvé dans un jardin du Bas-Valais, car les fleurs sont dépourvues de pétales et les pommes de pépins. Origine inconnue; les modifications observées sur les fleurs et les fruits sont probablement dus à une ou des mutations (fig. 71) (fig. 78, p. 82; fig. 81, p. 83 et fig. 87, p. 86).

Pomme moyenne élevée, tronconique large à la base, peu rétrécie vers l'œil, hauteur 57-70 mm, largeur 65-75 mm, poids moyen 130-145 g, côtelée, souvent asymétrique.

Cavité du pédoncule large, peu profonde, couverte de rouille; queue courte à très courte, épaisse, charnue, diamètre 6 mm.

Cavité de l'œil mi-large, profonde, fortement côtelée; œil grand, 16 mm, ouvert, formé de deux cercles concentriques avec chacun 5 sépales triangulaires, courts, verts.

Epiderme verdâtre, s'éclaircit mais ne tourne pas au jaune, nombreuses stries rouge foncé, souvent confluentes, 1/4-3/4. La partie basse, vers la queue, reste entièrement verte.

Cœur rempli de chair, loges présentes, sans aucun pépin (fig. 72).

Chair crème, grossière, molle, juteuse, peu d'acide, sucre et arôme légers.

Maturité: fin octobre-décembre; récolte début octobre.

Utilisation: à cuire.

Arbre très vigoureux, récolte moyenne à faible, fruits sensibles à la tavelure, présence de taches liégeuses.



Figure 71.—Les fleurs de la variété Faibella sont dépourvues de pétales...



Figure 72.—Les fruits de Faibella sont sans pépins.

14 Calville de Dantzig (syn. Danziger Kantapfel, Pomme fraise, Pomme framboise, Pomme rose parfois, Sommerer)

Variété allemande, vers 1760, bien connue à travers l'Europe grâce à ses qualités gustatives et sa présentation colorée.

Matériel récolté à Dompierre, vallée de la Broye fribourgeoise.

Pomme moyenne, sphérique aplatie à élevée, un peu irrégulière, hauteur 55-60 mm, largeur 60-70 mm, poids moyen 120-140 g; côtes, bourrelets et ligne de suture caractérisent cette variété.

Cavité du pédoncule étroite, profonde, resserrée par des bourrelets, parfois asymétrique, généralement verte sans rouille; queue environ 1,5 cm, mince, ligneuse, brune, s'enfle au point d'attache.

Cavité de l'œil étroite, avec des côtes et bourrelets qui compriment la cuvette; œil fermé à mi-clos, sépales triangulaires, verts à la base, avec des pointes recourbées, duveteux.

Epiderme lisse, brillant, légèrement gras, couleur de fond jaune citron, souvent complètement lavé de rouge carmin foncé, 3/4-4/4, très peu ponctué.

Cœur moyen, cordiforme, axe déchiré, creux, elliptique; loges larges, réniformes, feutrées; pépins sphériques, larges et courts, brun foncé.

Chair blanchâtre avec nuance de vert, fine, fondante, juteuse, douce, acidulée et aromatique. Bonne qualité.

Maturité: fin octobre-début décembre, récolte fin septembre. Tendance à brunir vers le cœur.

Utilisation: fruit de table.

Arbre: vigueur moyenne, branches tendent vers l'horizontale, feuilles très grandes; très sensible à la tavelure (feuilles et fruits); floraison mi-tardive, bon pollen. Production moyenne (fig. 80, p. 83).

16 *Motteranche*

Pomme douce tardive, limitée à la région de Bex et vallée latérale, jusqu'à Fenalet; très probablement originaire de ce coin de pays (fig. 73) (fig. 80, p. 83).

Pomme moyenne, sphérique, rétrécie vers l'œil, sommet aplati, hauteur 48-60 mm, largeur 60-74 mm, poids moyen 115-125 g.

Cavité du pédoncule très évasée, profonde au centre, sans rouille; queue très courte, large, parfois charnue.

Cavité de l'œil large, profonde, plissée et côtelée; œil fermé, sépales courts, verdâtres, dressés.

Epiderme: couleur de fond jaune citron, nombreuses stries rouge sang dans fond lavé de rouge cuivré à rouge brun 1/4-4/4; nombreuses lenticelles, auréoles allongées, ovales, blanchâtres, surtout dans la zone ventrue autour du pédoncule.



Figure 73.—La Motteranche, la plus tardive des pommes douces.

Chair verdâtre, mi-fine, ferme, douce (sans acidité), arôme léger.

Cœur bulbiforme, loges ouvertes, réniformes.

Pépins petits, ronds, brun foncé.

Maturité: fin septembre à fin novembre, récolte à mi-septembre; conservation difficile.

Utilisation: à sécher, jus pour mélange et raisinée.

Arbre vigoureux, bonne croissance en plaine et jusqu'à 800 m d'altitude, peu sensible aux maladies.

17 *Reinette de Savoie*

Le développement de l'arbre est si faible qu'aucune description ne peut être décemment donnée.

18 *Madeleine*

Le premier arbre planté sous ce nom a péri; un deuxième fut greffé avec du matériel fourni par G. Planchamp. La première récolte en 2002 du second arbre planté a toutefois livré des pommes très différentes de celles du premier arbre décrites dans la cartothèque de Fructus. De plus amples observations sont nécessaires pour tirer cette situation au clair ! (fig. 74) (fig. 87, p. 86).

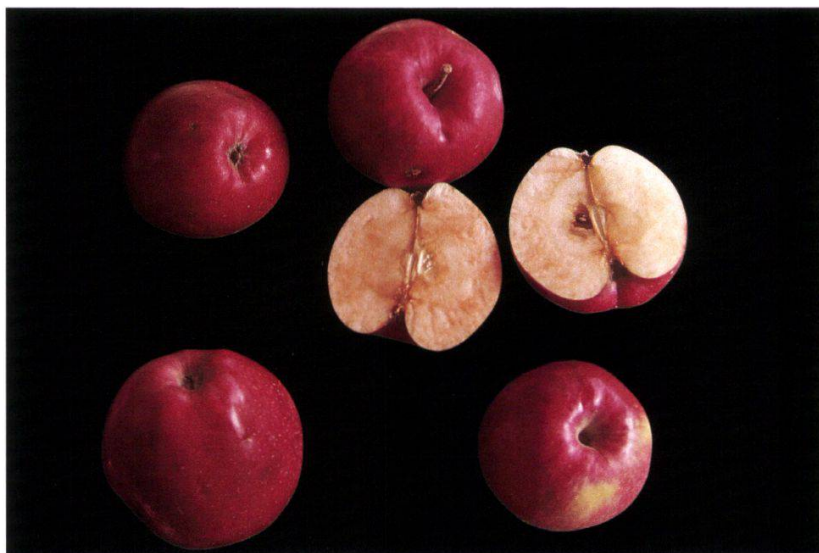


Figure 74.—La Madeleine, variété trouvée en Valais.

19 *Creuçon (ou Creusson) vert*

Très ancienne variété dont il existe divers types en Haute Savoie, tel Creusson rouge, Creusson vert. VAUTHIER (1990) mentionne que le 26.09.1940 «on apporte de Bienne à la Neuveville deux sacs de creusson avec trente sacs tant farine que graine».

On connaît aussi le terme «croison» qui désigne une pomme sauvage au pied du Jura vaudois et genevois.

Petite pomme sphérique élevée, ventrue en bas, fortement rétrécie en haut vers l'œil, hauteur 40-50 mm, largeur 50-60 mm (fig. 87, p. 86).

Cavité pédonculaire large, profonde, verte ou avec 2 à 3 petits rayons de rouille; queue mi-longue, 1-1,5 cm, mince, verdâtre.

Cavité de l'œil étroite, fortement plissée, œil fermé, sépales courts, triangulaires, verts, dressés.

Epiderme lisse, vert clair, lavé d'une grosse tache rouge carmin côté insolé, 0-1/3, lenticelles à peine visibles.

Cœur petit, cordiforme, mi-ouvert, loges grandes, elliptiques, plus pointues vers l'œil; pépins nombreux, plutôt gros, pointus, bien formés, brun foncé.

Chair blanchâtre, mi-ferme, juteuse, très acide, sucre et arôme fort légers.

Maturité: octobre-fin mars, récolte début octobre.

Utilisation: à cuire, ou à jus.

Arbre: vigueur moyenne, faible sensibilité aux maladies, production moyenne à faible.

111 *Fril*

Variété ancienne du Valais d'où elle semble originaire; matériel reçu de Raymond de Régibus, pépiniériste à Saxon (fig. 75) (fig. 91, p. 88).

L'arbre est encore trop jeune, premiers fruits en 2002, très attaqués par la tavelure, chair avec une amertume manifeste. De plus amples observations sont nécessaires (fig. 76).



Figure 75.—La Fril, petite pomme cultivée autrefois dans le Valais central, présente une amertume certaine.

112 *Pomme Rochat*

Semis de hasard, découvert par R. Rochat, à Mont-la-Ville, à l'orée de la forêt.

Pomme grande, allongée, ventrue au tiers de la hauteur, fortement rétrécie vers l'œil, hauteur 73-87 mm, largeur 75-84 mm, poids variable de 150 à 220 g, des côtes descendent de l'œil à la queue; ressemble beaucoup à la famille américaine Starking-Starkrimson.

Cavité du pédoncule étroite et profonde, parfois tapissée de rouille foncée, débordante, sinon verte ou rouge foncé; queue longue, 2-2,5 cm, solide, ligneuse, brune, légèrement recourbée (fig. 85, p. 85; fig. 87, p. 86 et fig 91, p. 88).

Cavité de l'œil étroite, profonde, fortement côtelée; œil fermé, sépales mi-longs, verdâtres, tranchant sur le reste rouge foncé.

Epiderme lisse, brillant, couleur de fond vert clair, entièrement recouvert et lavé de rouge foncé, reflet violet.

Cœur grand, bulbiforme, vers l'œil, axe déchiré, loges grandes, arrondies vers la queue, pointues vers l'œil, souvent vides; pépins rares, grands, pointus, brun foncé.

Chair verdâtre, grossière, pas très ferme, juteuse, sucrée, acidité faible, arôme trop discret.

Maturité: octobre-novembre, récolte fin septembre; se conserve très mal.

Utilisation: qualité insuffisante pour la table, mais belle apparence; probablement à cuire.

Arbre très vigoureux, si bien que le jeune arbre produit davantage de bois que de fruit; paraît pour l'instant très peu sensible à la tavelure; à suivre avec attention (fig. 77).



Figure 76.—Taches de tavelure sur des pommes Fril.



Figure 77.—Pomme Rochat, semis de hasard, trouvé par M. Rochat à Mont-la-Ville (VD).

LES FLEURS DE POMMIERS

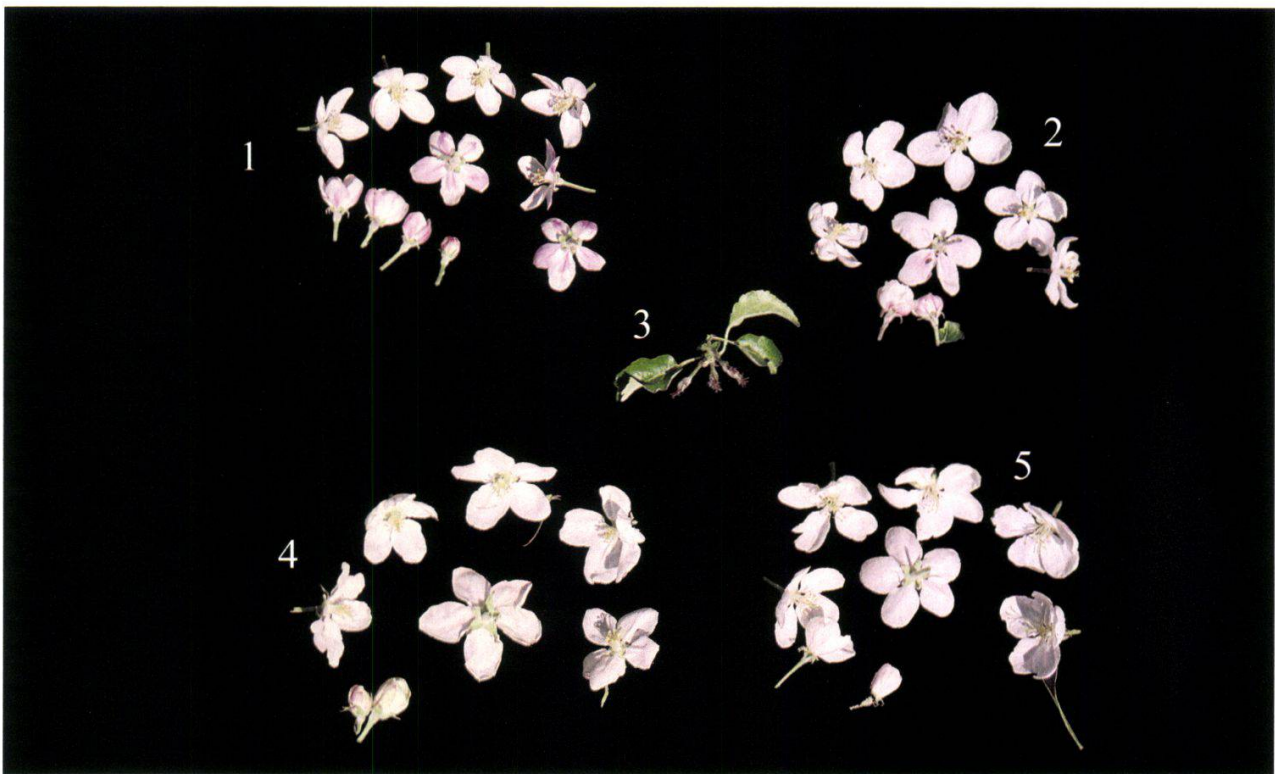


Figure 78.—1: Barbe, 2: Edelchrüsler, 3: Faibella, 4: Douce Torny, 5: Douce Rouge Müller.



Figure 79.—6: Bützberg, 7: Franc Roseau, 8: Kaiser, 9: Schnitz, 10: Tête de Veau.



Figure 80.-11: Pomme d'août, 12: Calville Danzig, 13: Motterranche, 14: Douce Torny.



Figure 81.-15: Faibella, 16: Cuisinière Rey, 17: Cloche, 18: Belle fleur jaune.



Figure 82.–19: Edelgrauech, 20: Orange Suisse, 21: Pampigny, 22: Schönapfel.



Figure 83.–23: Pomme d'août, 24: Belle de Ballaigues, 25: Jean Ulric, 26: Sallanches.



Figure 84.—27: Edelschrüsler, 28: Plamboule, 29: Tricolore, 30: Tobiässler.



Figure 85.—31: Framboise de Montet, 32: Pomme Rochat, 33: Pomme Miel, 34: La Prairie.



Figure 86.—35: Cuisinière Theintz, 36: Reinette de Chevroux, 37: Reinette de Ruswil, 38: Pomme Treboux.



Figure 87.—39: Creuçon, 40: Madeleine, 41: Pomme Rochat, 42: Faibella.

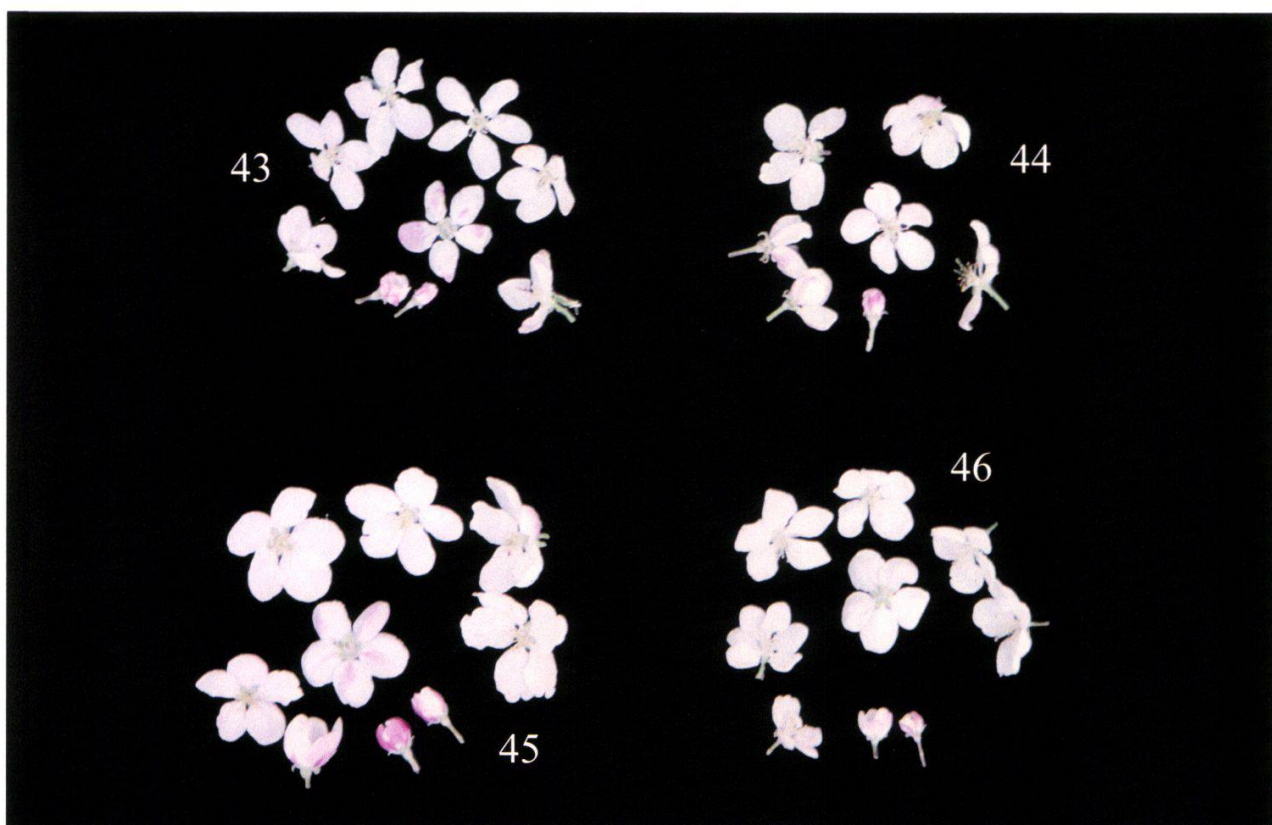


Figure 88.—43: Carrée de Chézard, 44: Pomme avancée, 45: Chasseur de Menznau, 46: Bützberg.



Figure 89.—47: Api étoilé, 48: Franc Roseau, 49: Moisson Rouge, 50: Schnitzapfel.

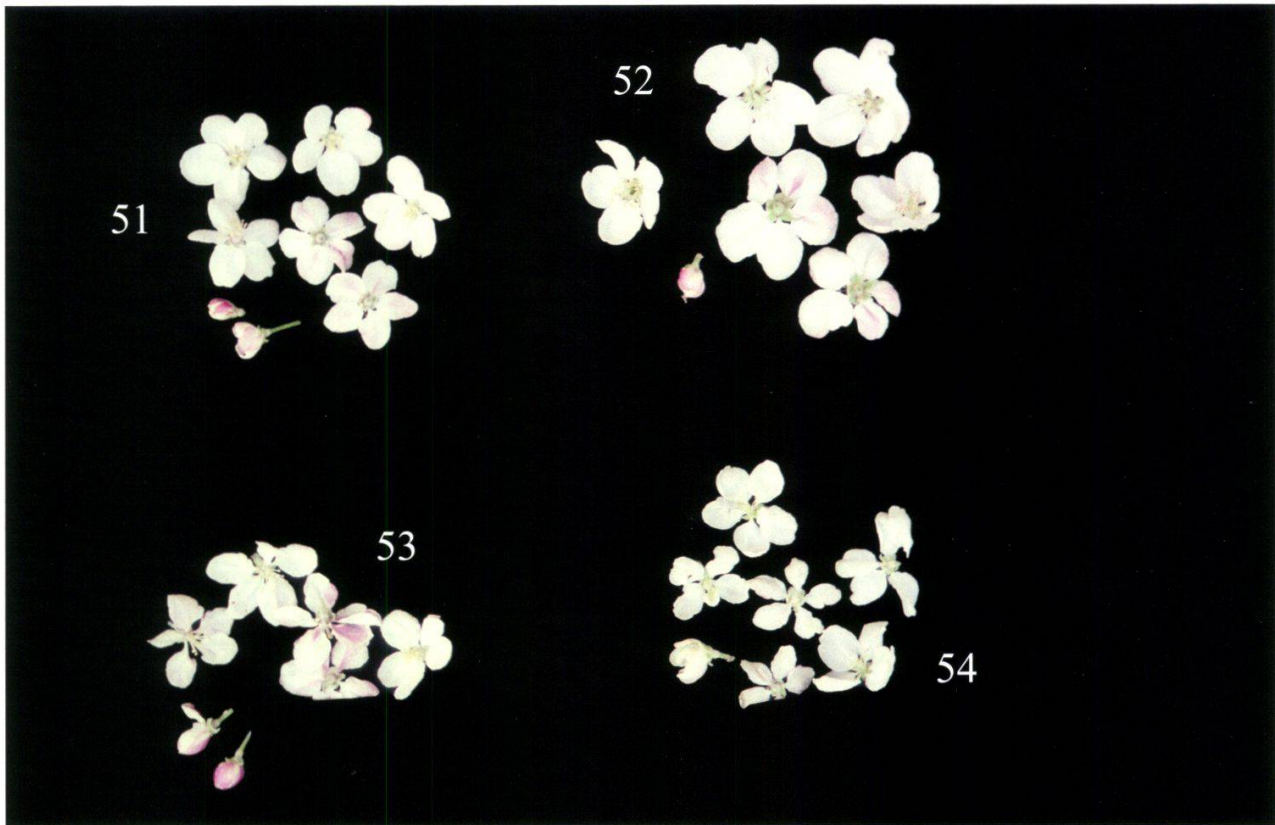


Figure 90.–51: Belle de Vaumarcus, 52: Chasseur de Menznau, 53: Reinette de Chevroux, 54: Pomme Treboux.



Figure 91.–55: Reinette de Ferlens, 56: Fril, 57: Pomme Rochat, 58: Tricolore.

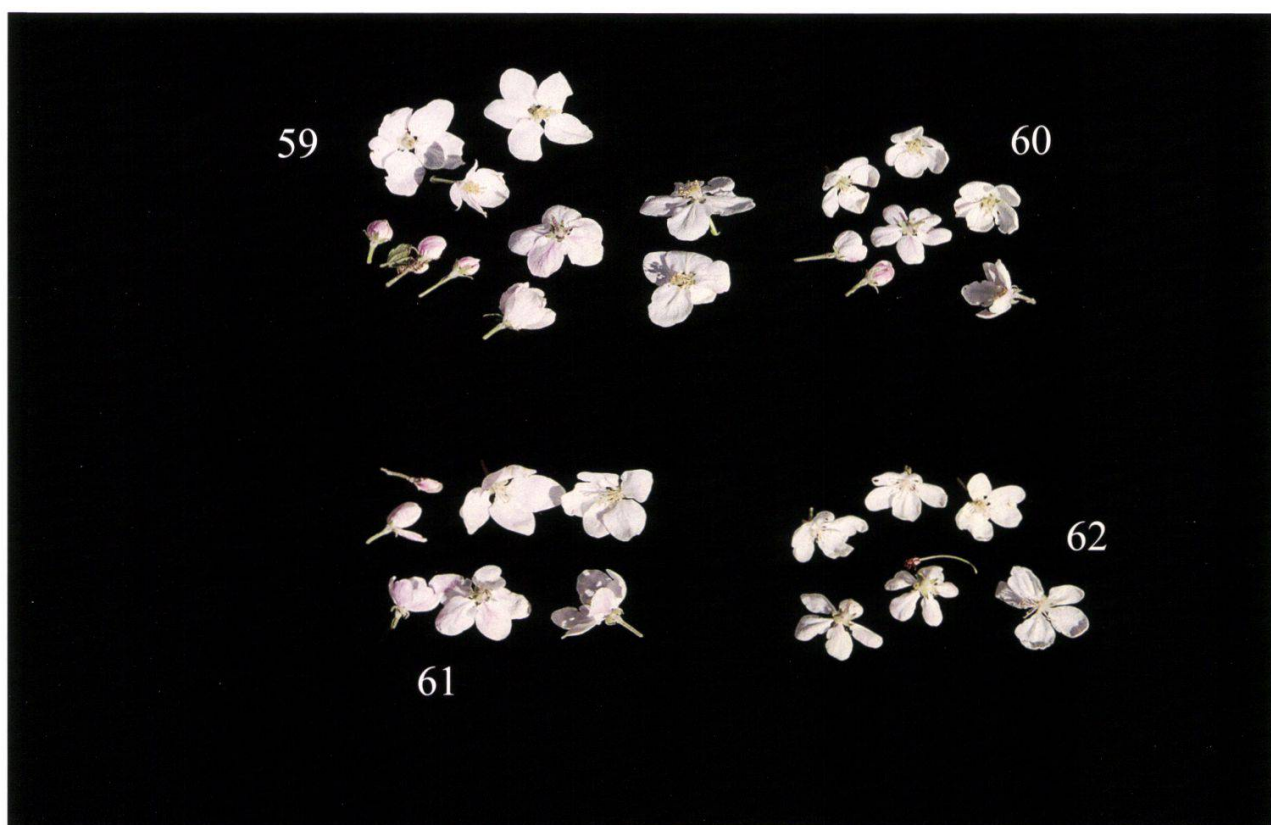


Figure 92.—59: Boskoop, 60: Brusatte, 61: Orange suisse, 62: Reinette Gütighausen.



Figure 93.—63: Api étoilé, 64: Rose de Berne, 65: Belle fille Salins, 66: Cutoy, 67: Noitchu.

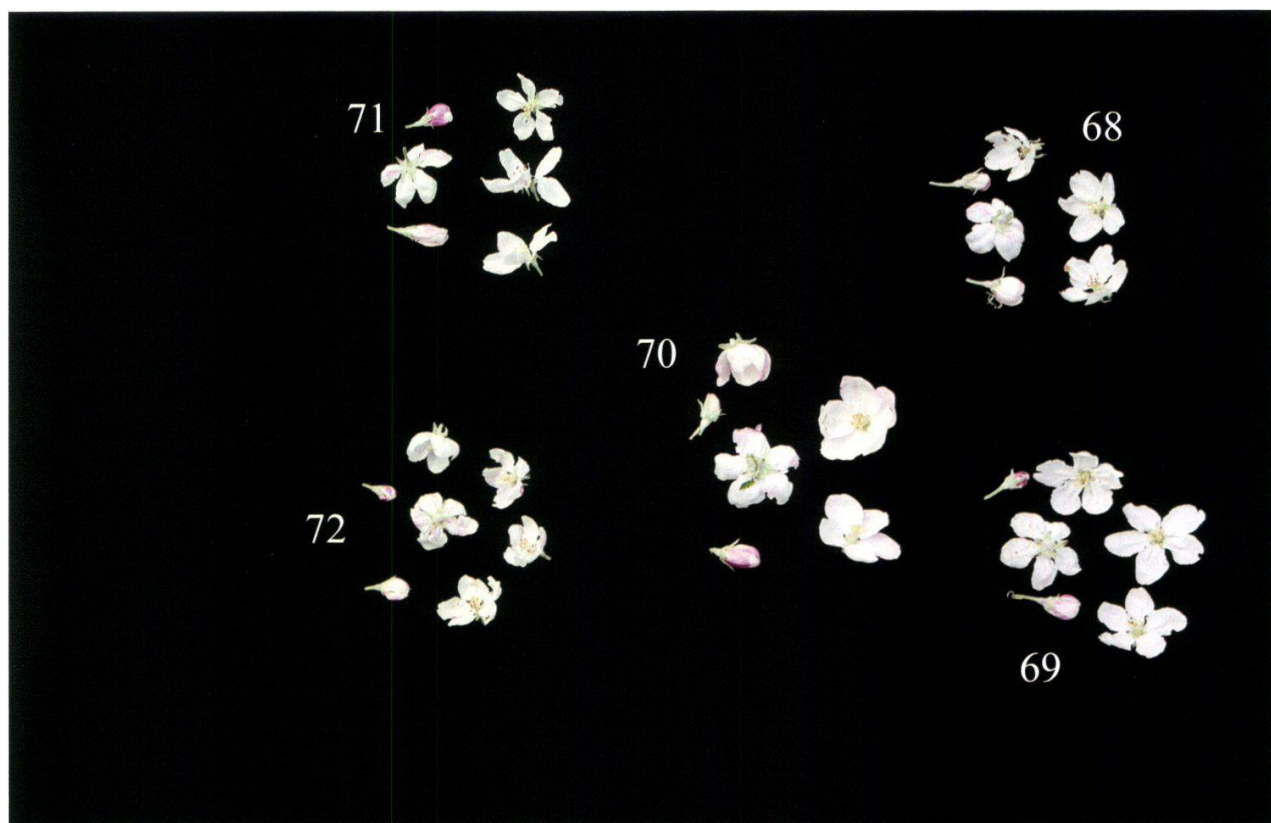


Figure 94.–68: Pomme Cloche, 69: Verte de Dombresson, 70: Jubilé d'Argovie, 71: Reinette de Ruswil, 72: Waldhöfler.



Figure 95.–73: Framboise, 74: Pomme Miel, 75: Rose de Berne, 76: Pomme d'Uster acide.



Figure 96.–77: Edelgrauech, 78: Nägeli, 79: Schönapfel, 80: Stadel Hagapfel.



Figure 97.–81: Pomme avancée, 82: Brusatte, 83: Pomme du Prince, 84: Gütighausen, 85: Nägeli.

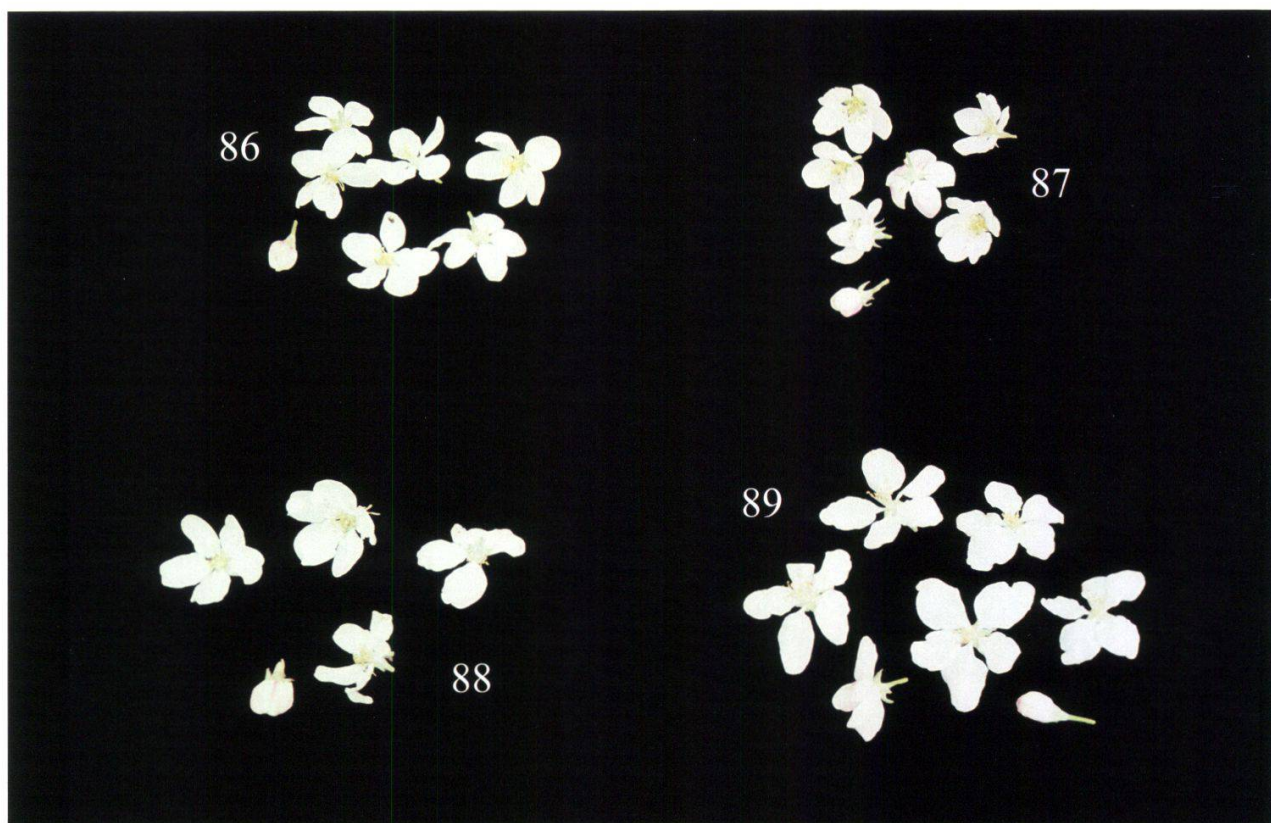


Figure 98.—86: Api étoilé, 87: Api Rose, 88: Plamboule, 89: Reinette de Ruswil.

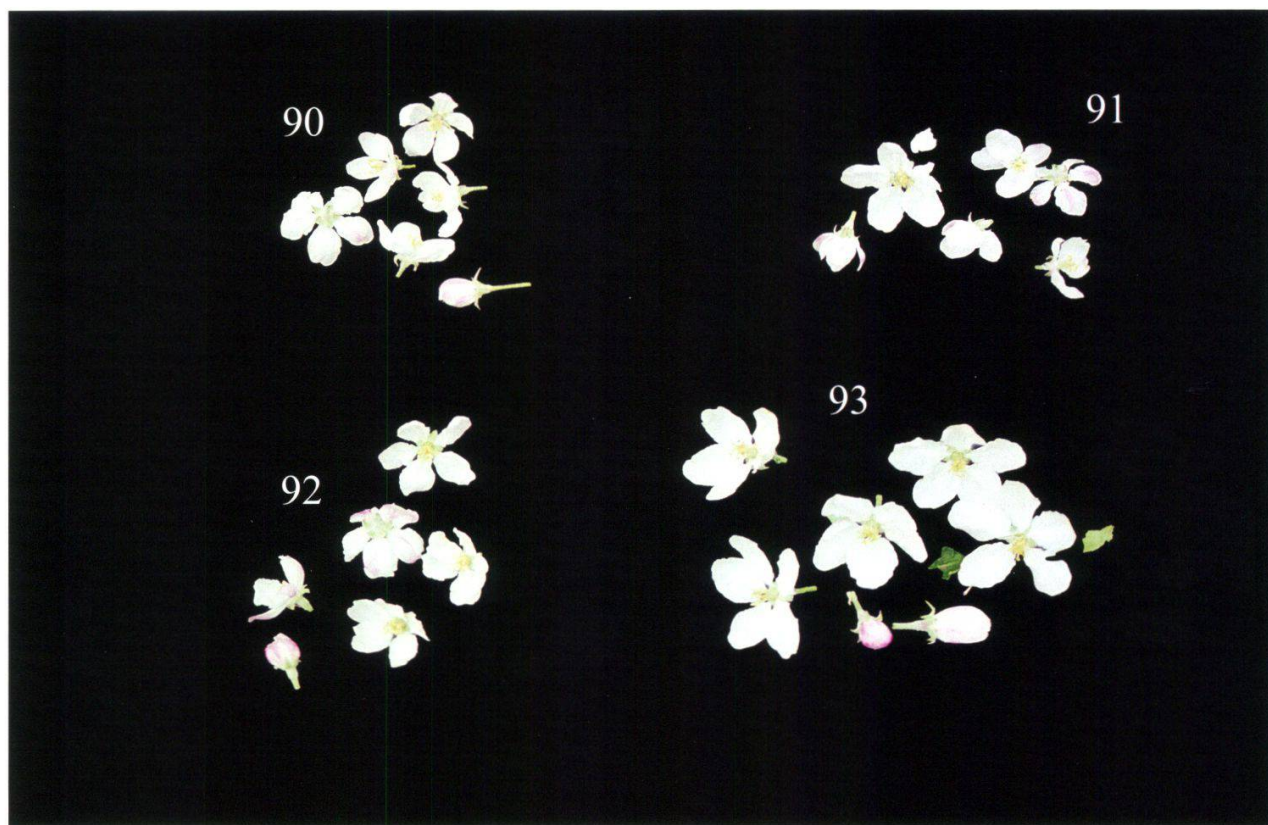


Figure 99.—90: Chüsenrainer, 91: Fenouillet, 92: Franc Roseau, 93: Verte de Dombresson.



Figure 100.–94: Bützberg, 95: Jubilé d'Argovie, 96: Mother, 97: Tobiässler.