

Comme les précédents articles l'ont amplement démontré, Bollwiller est associé depuis des siècles au nom de certaines variétés de fruits, de fleurs et d'autres plantes, notamment grâce à l'énorme travail de sélection de la grande famille de pépiniéristes BAUMANN. Certaines de ces variétés étaient déjà connues dans le passé, d'autres ont été obtenues par eux de semis ou auront été rapportées de leurs voyages, mises en collection, puis dispersées dans le monde entier.

Poirier de Bollwiller, Rotbirlé (*Sorbopyrus auricularis*, *Pirus Pollwilleriana*)

Très ancienne curiosité botanique, croisement d'un sorbier et d'un poirier, connue dès le 16^{ième} siècle, citée entre autres par Jean Bauhin (1650) et par Leroy (Dictionnaire de pomologie, tome1, page 69 sous le nom poire Azerole, 1867). Certains auteurs le disent indigène des forêts des environs de Bollwiller et des coteaux des Vosges, d'autres le disent être né dans les jardins du marquis de Rosen (voir Arboweb du F&A de mars 2008). On le retrouve de tout temps dans le catalogue des pépinières Baumann.



Jaume Saint-Hilaire, 1825



Deutschland's Obstsorten

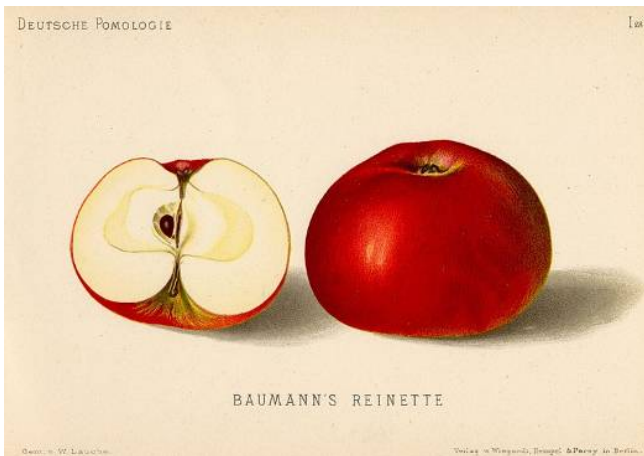
Poire Sept-en-gueule, Sept-en-bouche, Petit Muscat ou Muskatellerbirne

Très ancienne variété puisqu'elle aurait déjà été citée par Pline l'ancien en l'an 80 après J.-C., sous le nom de Superbe. En France, elle fut citée pour la première fois par Charles Estienne en 1530, sous le nom de Musquette, mais aussi sous le nom de poire de Chio, petite île des Cyclades grecques. Ainsi donc, son origine remonterait à l'époque grecque, ce qui en fait peut être la plus ancienne des variétés de poire encore cultivée aujourd'hui. En 1600, Olivier de Serre la cite comme étant une des variétés les mieux adaptées à la culture en espalier. En 1704, le *Dictionnaire de Trévoux* cite "le petit muscat, ou sept en gueule, qui vient en bouquets et qui est fort petite se récolte au mois de juillet".

En Alsace, elle fut principalement cultivée dans la région de Guebwiller depuis des siècles où sa grande précocité (elle mûrit début juillet) était très appréciée. Elle fut diffusée par les pépinières Baumann qui l'ont fait connaître mondialement. Au bord de la disparition à la fin du 20^{ième} siècle, ce n'est que grâce aux efforts de passionnés en Suisse et en France que

cette poire revient aujourd'hui sur le devant de la scène. Il est évident que sa valeur est plus historique que gustative. Mais si elle a pu traverser les millénaires, c'est qu'à un certain moment, elle remplissait un rôle important, différent des autres variétés. Vu son ancienneté, il est très probable que la Sept-en-Gueule fut l'une des premières variétés de poire à pouvoir être consommée à maturité sans attendre le complet blettissement du fruit, seule façon de pouvoir manger les poires à une époque où elles étaient petites, très astringentes, aigres et dures. Elle mérite donc sa place dans le verger des amateurs-collectionneurs.

Le fruit est très petit, jaune paille à maturité, en forme de toupie, avec un œil toujours bien ouvert. Sucrée, rarement très juteuse, elle développe un agréable goût musqué. La maturité des fruits sur un même arbre s'étale sur plus de quinze jours. On dit que les écoliers en mettaient sept dans leurs poches, en tant que goûter, d'où son nom. Outre le fait qu'elle se consomme juste cueillie (elle bletti très rapidement), c'est une très bonne poire pour le séchage ou pour la conservation dans l'alcool.

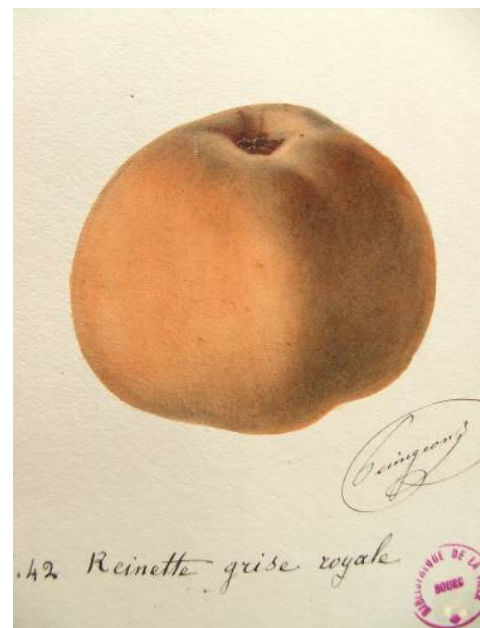


Pomme Reinette Baumann ou Reinette de Bollwiller

Contrairement à ce que son nom semble indiquer, cette pomme n'est pas une obtention des Baumann. C'est le célèbre obtenteur belge Von Mons, pépiniériste de Louvain qui obtint cette variété en 1800 et qui la dédia à ses amis, les frères Baumann de Bollwiller. Ceux-ci en assurèrent la propagation. C'est une bonne pomme à croquer dont l'intérêt principal est son histoire liée à celle de la plus grande et de la plus célèbre des pépinières d'antan.

Reinette grise royale, Königlicher Russet

Diffusée par les pépinières Baumann. D'abord appelée reinette grise, les Baumann qui avaient la fibre commerciale, la baptisèrent "Reinette grise royale", après que Charles X eut accepté en cadeau de magnifiques exemplaires de cette variété lors de son passage à Bollwiller en septembre 1828.





Belle fleur jaune, Linneous Pippin, Gelber Belle Fleur ou populairement **Metzger apfel**

Belle Fleur Jaune a été découverte à Westfield, dans le Connecticut en 1817. Inconnue en Europe, elle fut introduite et propagée sur le vieux continent vers 1830 par les frères Baumann qui en firent ainsi une des toutes premières variétés américaines à être introduite en France.

De forme très typique, le fruit est souvent gros et le côté de l'œil est cerclé de mamelons saillants. Souvent dissymétrique, toute la surface du fruit est couverte de larges côtes lui donnant l'aspect d'une calville. Belle fleur jaune est sans conteste une des variétés-parents de la Red Delicious qui lui doit ses mamelons cerclant l'œil. L'arbre lui-même est très typique, touffu en rameaux grêles qui lui donnent rapidement un aspect retombant.

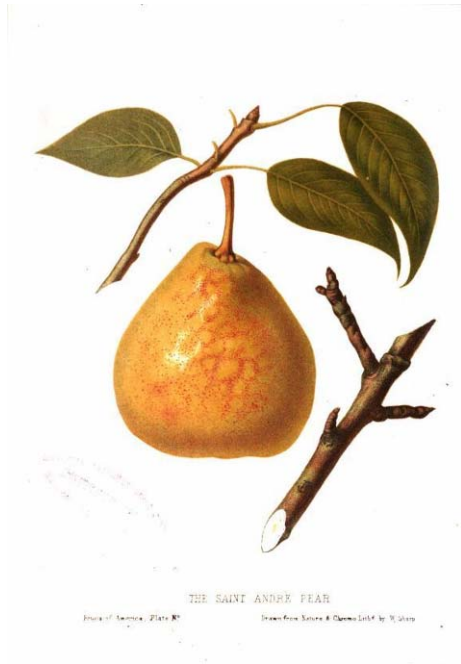
Excellente pomme, sa grande taille lui permet d'être utile pour de nombreuses utilisations : pomme à couteau, pour la pâtisserie ou en accompagnement de viandes en cuisine salée. Belle fleur jaune est une excellente variété aujourd'hui présente dans de nombreux vergers d'amateurs.

Poire Beurrée de Bollwiller : Obtenue vers 1842 par les frères Baumann. Décrite comme très précieuse par Leroy, car elle est excellente et compte parmi les poires qui se conservent le plus longtemps au fruitier.



Poire St-André

Diffusée par les pépinières Baumann. Décrite dans le "*Fruits of America*" en 1852. Ce sont les Baumann qui envoyèrent les premiers greffons de cette variété aux Etats-Unis. Même si les Américains pensent qu'elle proviendrait de



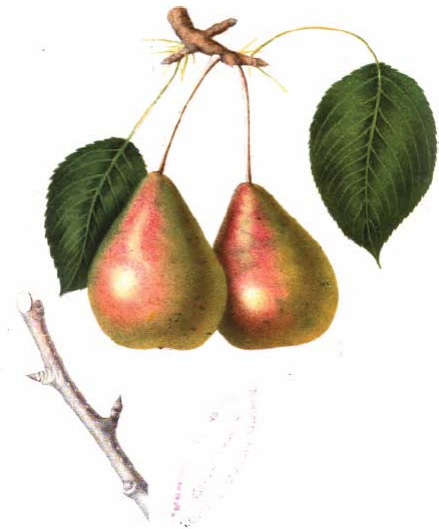
Belgique flamande et que Leroy affirme que sa provenance est inconnue, cette variété pourrait être en relation avec la vierge à la poire de la chapelle Notre-Dame-de-Saint-André (Cléguérec, Morbihan), ce qui justifierait son nom. Cette belle statue témoigne de la grande place symbolique occupée par la poire dans la région d'origine du Chistr Per, le cidre de poire ou "poiré". Lors de leurs fréquents voyages transatlantiques, les Baumann avaient sans doute eu l'occasion de visiter la Bretagne car ils se rendaient au port du Havre pour gagner le nouveau continent par Londres. Serait-ce lors de l'un de ces voyages qu'ils auraient ramené à Bollwiller un greffon de la poire St-André?



Poire Rousselet de Reims panachée

Obtenu en 1830 par les frères Baumann à Bollwiller. Anomalie survenue sur un poirier Rousselet de Reims, fixée par la greffe, puis propagée. En dehors des rayures jaunes et vertes sur l'épiderme qui constituent la panachure, le fruit et l'arbre ont les mêmes caractéristiques que le Rousselet de Reims.

Poire Rostiezer : Obtenue par les frères Baumann vers 1830 et propagée dès 1840 (d'après Leroy).



Poire ROSTIEZER, "*Fruits of America*", 1852.



Bigarreau Baumann, May Cherrie ou Précoce de Mai (appelée **Mai-Herzkirsche** par les Baumann).

Elle fut trouvée dès 1780-90 en Allemagne. Plus tard, elle fut introduite dans les pépinières de Bollwiller par Baumann, puis multipliée et propagée dans le monde entier sous le nom de bigarreau Baumann (elle est citée par Leroy et par Delbard dans son ouvrage "Les plus beaux fruits de France").

Bigarreau Baumann, "Fruits of America", 1852.

Guigne Pourpre Hâtive, Early Purple Gean :

Introduite en collection par les Frères Baumann et dispersée dans le monde entier dès 1822.



Early Purple Guigne, "Fruits of America", 1852.



Pêche Favorite de Bollwiller, Bollwiller Liebling, Madeleine de Bollwiller ou Fondante de Bollwiller

Cette pêche très précoce fut obtenue en 1848 d'un semis de noyau par Eugène-Achilles Baumann, fils de Joseph-Bernard, l'un des deux frères Baumann. Eugène-Achilles n'eut pas le temps de voir sa création fructifier car il émigra en 1854 aux Etats-Unis pour y créer sa propre pépinière après avoir participé à la création de Central Park à New-York. C'est son frère Auguste-Napoléon qui déploya un grand zèle à la faire connaître et à la diffuser.

Fondante de Bollwiller est une pêche précoce à la peau relativement claire.

Abricot **Gloire de Pourtalès**

C'est le baron Alfred de Bussière (1804-1887) qui obtint cette variété d'un semis de noyau. Industriel strasbourgeois et homme politique très actif, le baron de Bussière était aussi un amateur passionné d'arboriculture et c'est dans les jardins de son château de la Robertsau qu'est née cette variété. Sa fille, Mélanie de Pourtalès, très proche de Napoléon III et de la princesse Eugénie héritera du château, aujourd'hui connu sous le nom de "château de Pourtalès".

L'abricot "Gloire de Pourtalès" fut diffusé à partir de 1860 par les pépinières Baumann de Bollwiller. De floraison précoce, le fruit est de première qualité. Les pépinières Baumann diffusèrent deux autres variétés, également des obtentions du baron, sous le nom de "Souvenir de la Robertsau" et "Triomphe de Bussière". Ces trois variétés semblent avoir complètement disparu aujourd'hui. Elles ont été décrites par Leroy dans son *"Dictionnaire de pomologie"*.



Souvenir de la Robertsau, en haut
Gloire de Pourtalès, en bas

Noisetier **Merveille de Bollwiller, Géante des halles** ou **Wunder von Bollwiller**,

C'est de la pépinière Baumann de Bollwiller que provient une des meilleures et des plus belles noisettes, la Merveille de Bollwiller. Toujours à l'affût de nouveauté, c'est Auguste-Napoléon Baumann qui acquit ce noisetier très vigoureux et productif d'un amateur de Silésie. Il le mit en collection et observa pendant plusieurs années une très belle récolte, si bien qu'il décida de propager à partir de 1854 cette noisette relativement grosse au goût des plus délicats.

Cela fait donc plus de cent cinquante ans que les pépiniéristes propagent cette très belle variété que l'on trouve aujourd'hui encore sans peine dans tous les catalogues. Cette noisette de gros calibre se termine en pointe et possède une coque assez tendre. L'arbuste est vigoureux, de débourrement et de floraison assez tardifs et très rustique, bien adapté à notre région. La maturité intervient vers début octobre.

Raisin **Isabelle** ou **Raisin du Cap**

Le cépage Isabelle fut introduit en 1820 d'Amérique et propagé par Joseph-Bernard Baumann des pépinières de Bollwiller sous le nom impropre de "Raisin du Cap". En 1935, la France interdira de culture l'Isabelle et le Noah (en plus de quatre autres cépages) car leur vin avaient la réputation de rendre fou et aveugle. Il faut dire que ces cépages, alliés à de mauvaises pratiques de vinification produisaient un taux anormalement élevé de méthanol, un poison dangereux pour la santé et pour la vue. Isabelle est encore très courant dans le village de Cilaos, dans l'un des cirques de l'île de la Réunion où la pépinière de Bollwiller l'avait exporté à partir 1860 et où il n'est soumis à l'arrachage que depuis quelques années. Noah subsiste heureusement encore dans beaucoup de vignes d'amateur en Alsace, en particulier dans le Sundgau, et distillé, le marc de Noah donne une eau-de-vie parfumée avec des notes de framboises, de roses et de litchis.

F. Christnacher