Zeitschrift: Journal suisse d'apiculture
Herausgeber: Société romande d'apiculture
Band: 90 (1993)
Heft: 1-2

Rubrik: Divers

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 10.12.2025

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

DIVERS

Des fleurs, du miel et des fruits

Poire Aboeriette

Les poires de ce nom ne sont pas greffées. La description qui suit n'a donc qu'une valeur indicative:

Fruit de petite grosseur, conique, circulaire en son pourtour et franc à la base (diamètre 37-47 mm).

Pédoncule droit et fort (longueur 15-26 mm).

Œil ouvert ou mi-ouvert, saillant. Le méplat qui l'entoure est voilé de fauve.

Peau jaune, hâlée de rouge à l'insolation, nette ou mouchetée de points liégeux.

Chair blanc jaunâtre, mi-ferme, grenue-pierreuse, juteuse, peu sucrée, douce et peu sapide.

Pépins fertiles au nombre de deux ou trois. La cavité axiale est passablement feutrée.

Maturité au début d'octobre.

Echantillon prélevé à Icogne par l'entremise d'Edouard Nanchel. Ce fruit était séché (voir chap.). A Ayent, il est dit «Abériel» ou «Aboerière» dans le hameau de Botyre, «Aboerié» dans celui de Saint-Romain et «Abériette» en 1901 (*Gl.* f.).

Poire des Allemands

Fruit de petite grosseur, tronconique-arrondi, régulier en son pourtour, franc et dépourvu de fossette à la basse (diamètre 40-49 mm).

Pédoncule droit, fort, de couleur verte, taché de fauve qui déborde rarement sur le fruit (longueur 18-33 mm).

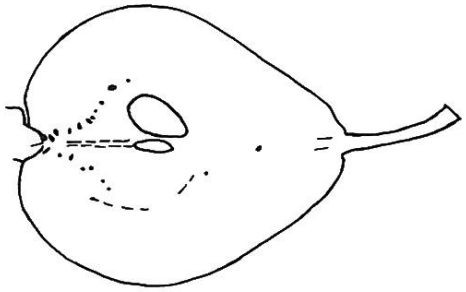
Œil ouvert, faiblement enfoncé dans une dépression régulière.

Peau vert olive nuancée de jaune et parfois hâlée de rouge à l'insolation.

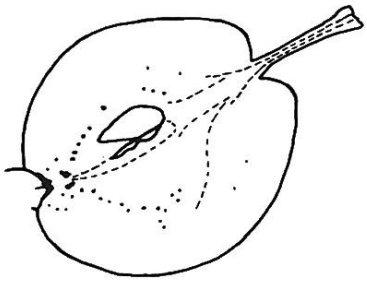
Chair grenue, tendre, moyennement juteuse, douce et savoureuse.

Pépins fertiles au nombre de un à sept. La cavité axiale est toujours présente.

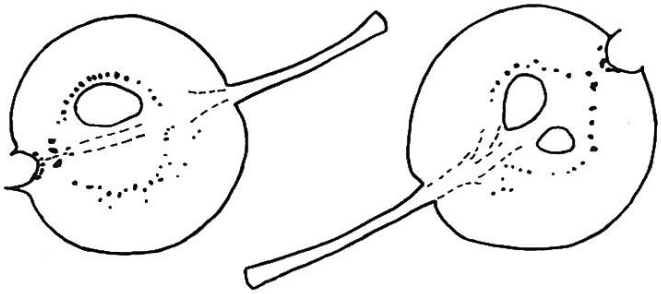
Maturité à la mi-octobre.

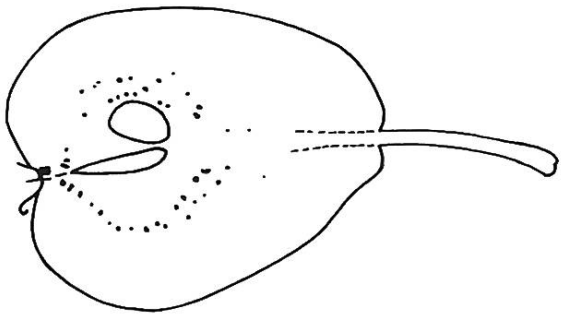


Poire Aboeriette

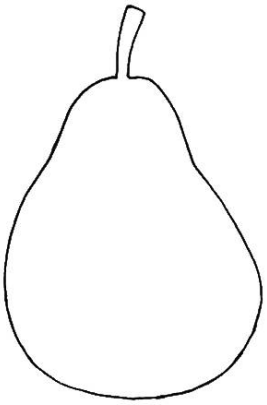


Poire Amboney





Poire des Allemands



Poire Angosse en 1753

Echantillon prélevé chez Mario Dessimoz à Conthey.

En 1378 ou 1379, un homme de Sembrancher paie une amende pour avoir cueilli de nuit des poires *Alamant* dans un verger (Pierre Dubuis, *Une Economie alpine à la fin du Moyen Age (...)* Saint-Maurice, 1990, note V, 257). S'agissait-il de la même variété?

Poire Amboney (cf. Ampeney et Opiney)

Fruit de petite grosseur, sphérique, régulier en son pourtour et présentant un méplat ou une fossette à la base (diamètre 32-42 mm).

Pédoncule fort, élargi à la fracture et entièrement voilé de fauve (sauf parfois au revers ou sur les bourgeons vestigiaux); le revêtement fauve déborde et se fragmente sur le fruit (longueur 14-37 mm).

Œil mi-ouvert, saillant, à sépales dressés.

Peau jaune-vert, parfois nuancée de rouge-brun terne, souvent voilée de fauve à l'insolation, lisse et densément parsemée de lenticelles plus claires.

Chair jaunâtre, ferme, croquante, grossière, juteuse, agréablement sucrée et aromatique.

Loges carpellaires au nombre de trois, quatre ou cinq. Pépins en bonne partie fertiles; parfois un seul pépin fertile et les autres racornis. L'axe est tantôt creux, tantôt plein.

Chute des fruits à fin septembre – début octobre.

Echantillon prélevé sur deux arbres chez Pierre Bournoud à Corbeyrier. Ce fruit était séché. La poire Amboney existait aussi à Vers-Cort (même commune).

L'appellation «Amboney» [ambonè] signifie probablement «ambonné» ou «abunel», adjectif dérivé de «boine*» ou «buenne» (borne); il se rapportait à tout objet marquant une limite (f. PI.; *Gl.* I, 84 a), particulièrement aux arbres et singulièrement au poirier. Ainsi, en 1354 à Donneloye, se trouve «un certain arbre poirier *abunel*», soit un poirier limite (*Gl.* I, 84 a) qui, devenu toponyme, reste *Abunel* en 1520 et devient *Anbonné* vers 1600 (MI.: reconnaissance). La toponymie révèle d'autres cas de ce genre, par exemple «Au Perey Ambony» à Froideville, «Au Pery Ambonné» à Gland, «Au Perrey Ambouny» à Surpierre et, dès le XVIIe siècle, «Au Perey Amboné» à Valeyres-sous-Ursins (*Gl.* t.; *Gl.* I, 333 a).

Un poirier portant la variété *Ambouny* est mentionné en 1679 à Vulliens (voir chap. Jurid.). La variété «Enbouni» est encore signalée en 1901 à Chavannes-sur-Moudon (*Gl.* f.: dans une liste classée sous «Gollia»).

Poire Ampeney (cf. Amboney et Opiney)

En 1458 à Neuchâtel, lors de la cession d'une vigne, le propriétaire conserve *la moitier de la fruyte* des arbres cressans en la dite vigne exceptey le fruy d'ung emte* d'Anpenel* [arbre greffé] (AEN, n. P. Bergier, B 254, 34 v°). En 1475, il est également question dans une vigne du dit lieu de deux arbres dont un certain *Michiel auraz le periel Anpenez et* un certain *Guillaume le perier Angosse** (AEN, n. P. Bergier, I/B 251, 136 v°; *MN* 1966, 17). Un poirier *d'Anpemez* est encore mentionné en 1542 à Fontainemelon (voir chap. Statuts...).

Poire Angosse

En 1753 dans la région de Saint-Blaise, la poire *Angosse* est une petite *poire champêtre* entièrement brun foncé tiqueté de blanc; elle *n'a aucune bonne qualité qui la fasse souhaiter (Recueil* III, f° 16).

En janvier 1451 à Boudry, une certaine Bétrix retient sa vie durant, outre le *fruyt de ung noyer (...), demy le fruyt de ung perrier d'Angosse sys a la vigne devant le mostier* [église] *de Pontarouse* (AEN, n. J. de Grad, I, 120 r°). En mars 1475, il est question d'un *perier Angosse* dans une vigne à Neuchâtel (voir poire Ampeney*). En février 1567 une *Angosse* est mentionnée à Colombier (PI.; AEN, procès Colombier, Z 22 n° 12, 5 et 6). Entre 1734 et 1740, on met chaque année en montes* une *Angosse* ou *Engosse* à Saint-Blaise (AEN, Saint-Blaise, BB3, A4). La poire Angosse est encore connue en 1842 à La Neuveville (A. Peter, *Corrigé de la Nouvelle Cacologie,* Genève, Paris et La Neuveville, 1842).

Plusieurs lieux dits se rapportent vraisemblablement à cette variété: un champ *des Angosses* en 1374 et 1601 à Wavre (f. PI.), une vigne *de l'Angosse* en 1415 et 1488 à Saint-Blaise (f. PI.), une autre dite *à l'Angosse* en 1441, 1479 et 1603 sous Cortaillod (f. PI.), *ung morcel de chesaul* benoit* dit *es Angosses* en 1542 à Cernier (f. PI.), à nouveau une vigne dite *l'Angosse* en 1597 à Troisrods sur Boudry (f. PI.) et un terrain dit *l'Angosse* en 1766 et 1875 à Lignières (f. PI.).

En France, une «poire d'Angoisse» est mentionnée en 1094 déjà près de Limoges (Leroy, I, 146). En 1867, il s'agit d'un fruit différent du nôtre, petit ou moyen, turbiné, jaune d'or, grossier et pierreux, juteux, sucré mais parfois âcre (Leroy, I, 145-146).

B. Vauthier

L'auteur accueille avec reconnaissance des informations complémentaires (tél. 038/42 44 10). Il tient ses références à disposition des personnes intéressées.

A propos de l'article sur le pollen

Monsieur le rédacteur,

Voici quelques réflexions concernant l'article sur le pollen, paru en page 369 du mois de novembre 1992. Pour ce qui est des pollens fossilisés, il est exact qu'on retrouve intactes les capsules externes, soit l'exine, mais le cytoplasme en est absent, de même que pour les pollens retrouvés dans le système digestif de l'abeille qui sont partiellement ou complètement vides.

Au vu de mes recherches au microscope sur le système digestif des abeilles, il n'y a pas de broyeur à pollen comme cela a été souligné. Il ne faut pas le confondre avec le dispositif génial placé dans le jabot pour réguler l'admission de la part de nourriture destinée à l'abeille. Pour mémoire rappelons que ce clapet antiretour ne laisse pas remonter les bactéries dans le jabot.

Le grain de pollen se trouve sous deux formes; «ici encore, le génie de dame Nature a frappé».

Dans la première, le grain est compressé sous différentes formes selon la variété de la plante, le but étant de le réduire le plus petit possible pour être transporté en plus grand nombre par les insectes pollinisateurs.

Dans la deuxième forme, le grain changera de volume au contact de l'eau du nectar, il prendra alors sa forme définitive.

Par contre, à la surface du pistil, plus exactement au contact du stigmate, il se gonflera de même, et par les ouvertures de l'exine sous l'action des divers enzymes contenus dans la plante, l'estomac de l'abeille ou le nôtre, l'intine qui enveloppe le cytoplasme et ce dernier sortent de l'exine. A ce

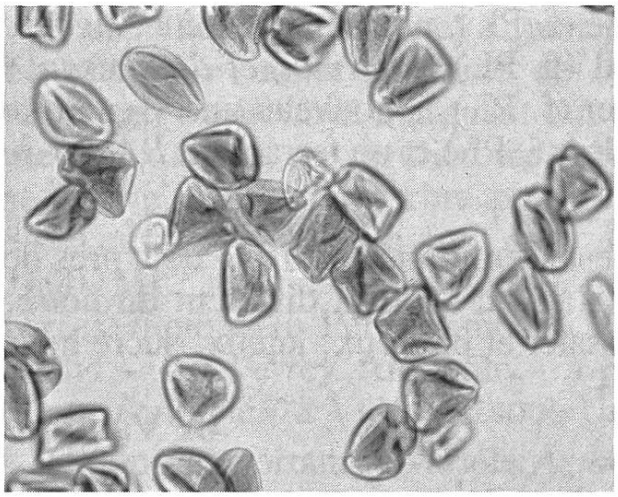


Fig. 1. Grains de pollen de pavot à l'état sec.

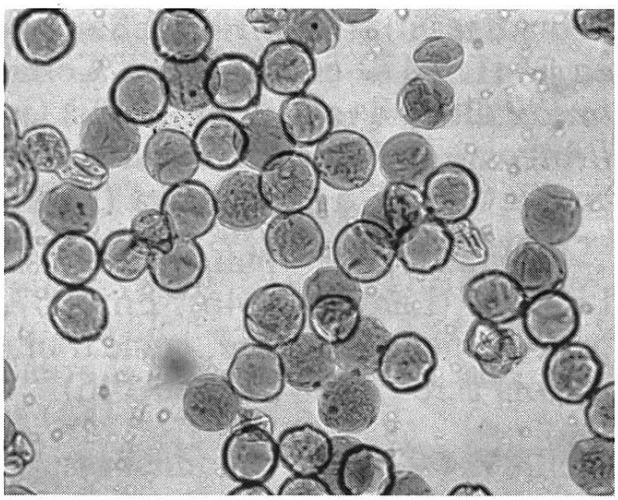


Fig. 2. Grains de pollen également, mais ici ils sont pleins.

moment, cette substance est très fragile, donc assimilable par l'organisme ou par la plante qui, elle, l'utilisera pour la fécondation de ses ovules.

Il faut savoir que le grain de pollen est enveloppé d'une couche protectrice résineuse et huileuse; c'est cette matière qui est responsable des cas d'allergie pour les humains et d'empoisonnements des abeilles. Cette couche doit être enlevée au moyen d'alcool, pour voir au microscope la structure externe, soit les ouvertures, les sillons, les pointes, la granulation extérieure et celle plus ou moins fine du cytoplasme.

Fig. 3. Fleur de pavot avec une abeille en plein brossage.

La valeur thérapeutique du pollen n'est plus à démontrer, car comment expliquer les bienfaits d'une tisane de fleurs s'il n'y avait aucun bienfait à retrouver dans l'ingestion des pollens? Plus simplement, gardons les pieds sur terre, sans toujours vouloir savoir le pourquoi du comment.

Note du rédacteur

Je respecte votre point de vue, car je suis personnellement très favorable à la phytothérapie, ainsi qu'à l'aromathérapie. Pour ce qui est du pollen, je reste sceptique, bien que j'en aie consommé. Simplement, il s'agissait plutôt de pelotes de pollen que de pollen, et là il y a encore une grande différence.

Communiqué à l'attention des annonceurs étrangers

Lors de la dernière séance du CC de la SAR il a été décidé de ne plus faire paraître d'annonces de fournisseurs étrangers pour la vente en Suisse aussi bien de reines que des essaims.

Le comité