

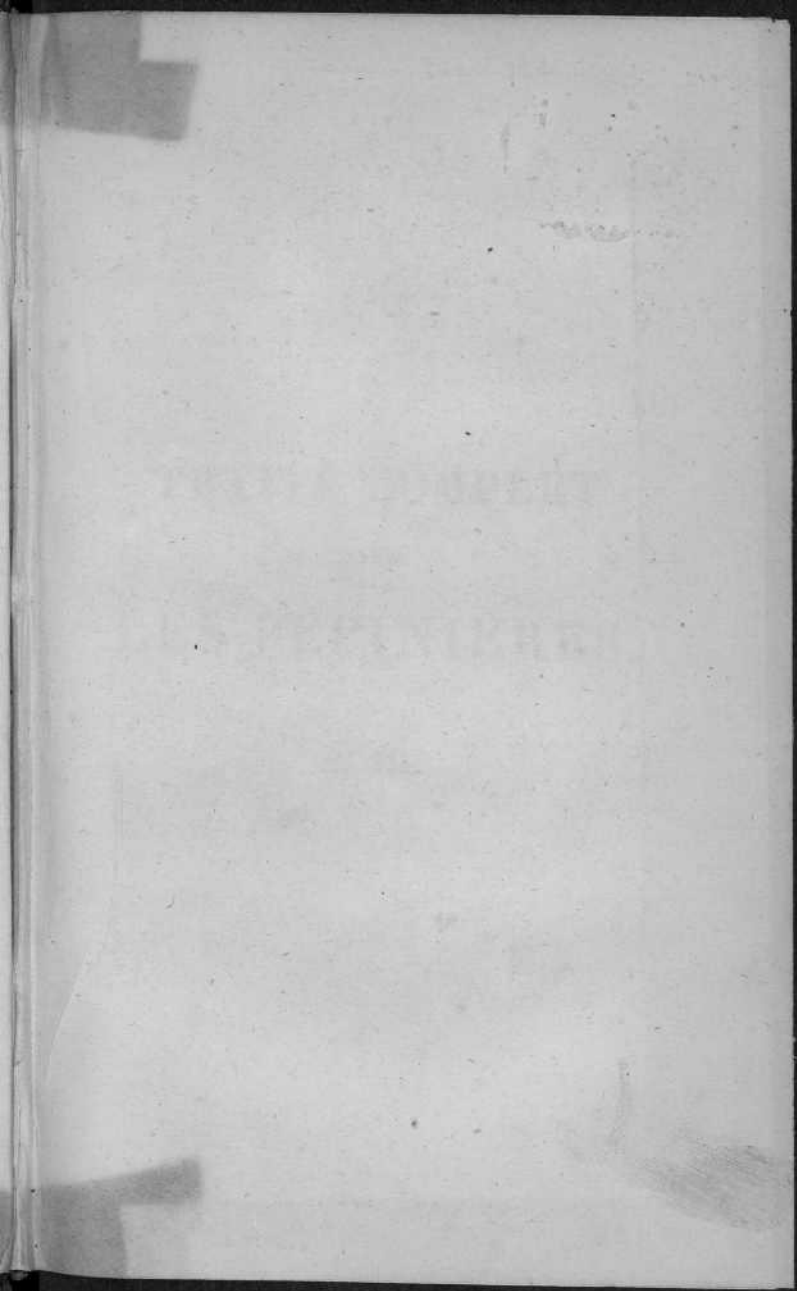
114
LES
tares

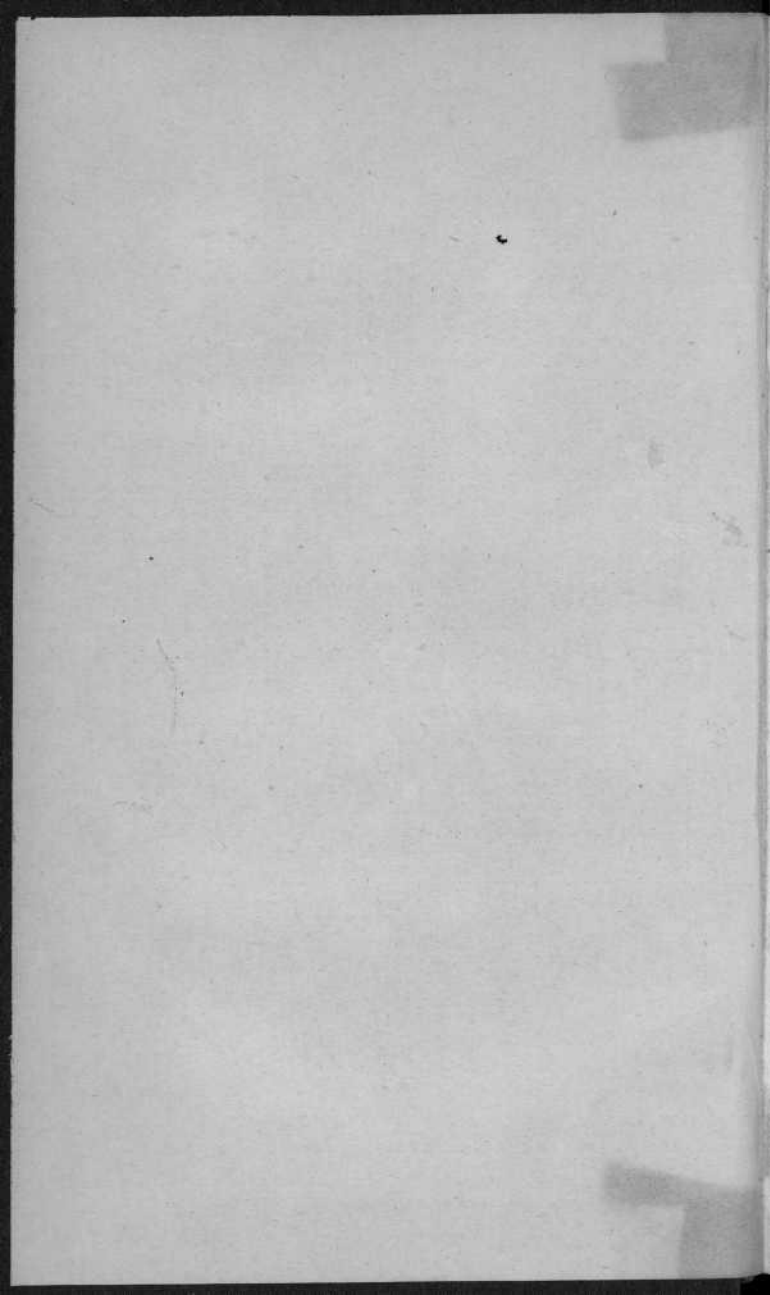
722

17722
~~1148~~

$\frac{98}{4}$

18301



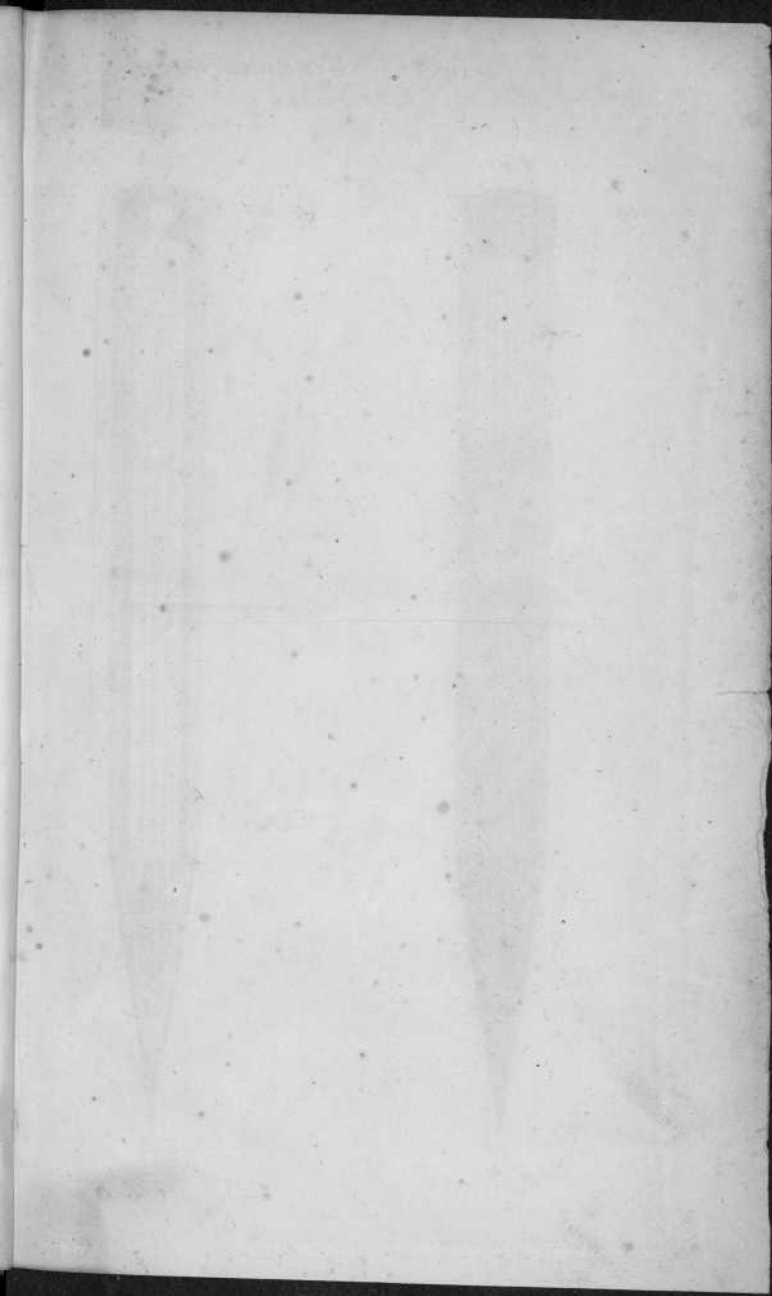


TRAITÉ COMPLET
SUR
LES PÉPINIÈRES.

T. III.

T

THE
LIBRARY
OF THE
MUSEUM OF
ART AND
ARCHAEOLOGY
OF THE
UNIVERSITY OF
CAMBRIDGE



PIQUET À THERMOMÈTRE

de M^r Regnier.

Fig. 1.

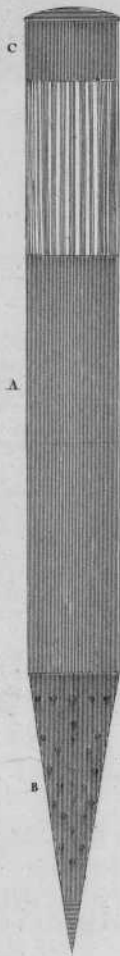


Fig. 2.



Je

TRAITÉ COMPLET

SUR

LES PÉPINIÈRES,

AVEC DES INSTRUCTIONS

Sur les terrains, pour les préparer, faire les semis de toutes les espèces, les marcottes, les boutures, mettre le plant en pépinière, le conduire, le greffer, élever les arbres, les diriger, les déplanter et les transplanter, de la manière la plus utile et la plus économique.

TROISIÈME ÉDITION,

Augmentée d'un catalogue d'arbres, arbrisseaux, et arbustes, tant indigènes qu'exotiques; de leurs variétés, de leur culture, et de la nomenclature de tous les arbres fruitiers, de leurs espèces, de leurs variétés, même les plus nouvelles, et des caractères les plus apparens qui les distinguent sous tous les rapports, et de la fructification des arbres.

OUVRAGE ACCOMPAGNÉ DE PLUSIEURS FIGURES.

PAR ETIENNE CALVEL

Membre de la Légion-d'Honneur, de plusieurs Sociétés littéraires
et d'agriculture.

TOME TROISIÈME.

*Per varios usus, artem experientia fecit.
Esemplo monstrante viam.*

MARSEILLE, lib. I. 62

A PARIS,

CHEZ PILLET AÎNÉ, IMPRIMEUR-LIBRAIRE,

RUE DES GRANDS-AUGUSTINS, N° 7;

ET CHEZ GERMAIN MATHIOT, LIBRAIRE,

RUE DE L'HIRONDELLE, N° 22, PRÈS LE PONT SAINT-MICHEL.

—
1831.

THE STATE OF NEW YORK

IN SENATE

JANUARY 18, 1881

REPORT OF THE
COMMISSIONERS OF THE LAND OFFICE
IN RESPONSE TO A RESOLUTION
PASSED BY THE SENATE
MAY 1, 1879

ALBANY:

1881

THE STATE OF NEW YORK
IN SENATE
JANUARY 18, 1881

TRAITÉ COMPLET

SUR

LES PÉPINIÈRES.

133. DONVILLE ou SAINT-PAIR, vulgairement SAINT-PÈRE (*pyrus fructu medio, ferè pyriformi, è viridi, flavescente, dilutè ad solem rubente, E. C.*).

Duhamel a fait deux variétés de cette poire, qui est sous une double dénomination au jardin du Muséum d'histoire naturelle, pour désigner la même poire. Quelques personnes ont même cru donner le nom de *donville* à une autre espèce de poire, qui n'a point de caractères assez marquans pour en faire même une sous-variété. Ceux que donne Duhamel pour distinguer la poire *saint-père* ou *saint-pair*, se confondent presque avec ceux de la *donville*, à l'exception de ceux qu'on peut tirer de la rudesse ou de la finesse de la peau de ces poires.

L'arbre se greffe également sur franc et sur coignassier. Il est médiocrement vigoureux. Ses bourgeons sont communément fluets et alongés, d'un gris fauve. Les boutons sont petits et aplatis, ainsi que leurs supports. Les fleurs sont petites, à pétales pres-

que ronds, et un peu concaves. Les feuilles sont petites, un peu en gouttière. Le fruit, d'un pyri-forme allongé, a son plus grand diamètre vers le milieu, et va en diminuant vers les extrémités.

Cette poire est jaune en mûrissant, et se colore au soleil. Sa chair est cassante; son goût acerbe.

Cette poire n'a d'autre mérite que de se conserver très-long-tems. On la cueille à l'époque des gelées.

134. POIRE DE TROUVÉ, vulgairement POIRE DE MERLE, POIRE DE PRINCE, TROUVÉ DE MONTAGNE (*pyrus fructu medio, pyriformi, partim citrino, partim pulchrè, et intensis rubro, brumali, Duh.*).

Les caractères de cette variété se confondent assez avec ceux de la précédente. Les bourgeons sont plus gros, et les feuilles les plus grandes, d'un vert plus foncé. Le fruit a une belle forme. Sa peau, jaune en mûrissant, se colore d'un beau vermillon, quelquefois foncé au soleil. La chair est d'un blanc jaunâtre et cassante.

Cette poire mûrit si tard, qu'on la trouve agréable, parce qu'il y en a peu qui durent autant. On la cueille à l'époque des précédentes.

135. CATILLAC, en quelques endroits CADILLAC (*pyrus sativa, fructu maximo, plerumque cydoniæ formæ et colore, partim nonnihil purpureo, brumali, E. C.*).

A moins d'une exception, cet arbre fertile et

robuste demande à être greffé sur franc. Ses bourgeons, coudés et chargés de feuilles à chaque nœud, sont vigoureux, d'un gris-brun, surtout près des boutons; ces derniers sont obtus, plats et renflés, ainsi que leur support. Les fleurs sont très-grandes, à pétales ovales, un peu concaves, rouges au bord, ainsi que le sommet des étamines. Les feuilles sont épaisses, d'un ovale allongé, terminé en pointe, et surtout vers l'extrémité, où la dentelure est plus sensible. Les feuilles, surtout lorsqu'elles sont nouvelles, ont un duvet assez épais. Le fruit est gros, a assez communément la forme d'un coing. Il est cependant quelquefois assez pyriforme, souvent turbiné, ou en courge de pèlerin. Son plus grand diamètre est dans le haut, qui est aplati, vers un petit ombilic. La peau est jaune, tiquetée de rousseur, et se colore d'un pourpre obscur au soleil.

Cette poire n'est bonne qu'à cuire. Elle se cueille et se conserve comme la précédente.

136. ORANGE D'HIVER (*pyrus fructu medio, aurantii formâ, compresso, spissiùs virente brumali*, Duh.).

Bourgeons allongés, grêles, d'un brun rougeâtre, cotonneux; boutons courts, aplatis, larges, ainsi que leur support. Fleurs petites, à pétales ovales, à long pédicule; étamines dont le sommet est rouge pâle. Le fruit a la forme des autres poires d'orange. La peau

est fine et lisse, tiquetée de points d'un vert clair. Elle est d'un vert foncé, qui jaunit légèrement. La chair est tendre, agréable et parfumée, sans carrière, excepté dans des terrains forts où l'argile domine.

La cueillette et la maturité de ce fruit ont lieu comme pour les poires précédentes.

137. BERGAMOTE DE SOULERS, vulgairement BONNE DE SOULERS (*pyrus fructu magno, pyriformi-turbinato, è viridi flavescente, nonnihil rufescente, brumali*, E. C,

Soit sur franc, soit sur coignassier, cet arbre est robuste et fertile. Ses bourgeons sont vigoureux, alongés, fortement coudés, parsemés de points d'un gris blanchâtre. Ils sont d'un vert roux, lorsqu'ils sont bien aotés. Les boutons sont écailleux, brunâtres, peu alongés, mais pointus, détachés du bois et renflés, comme leur support. Les fleurs sont d'une médiocre grandeur, à pétales ovales, sur un long pédicule, et souvent liserées d'un rouge pâle à leur extrémité; plusieurs ont le sommet des étamines d'un blanc lavé de rouge. Les feuilles sont ovales, peu dentelées, repliées en gouttière. Le fruit est très-communément d'un pyriforme turbiné, quelquefois cucurbité. Il s'arrondit vers le haut, et est moins écrasé que les autres *bergamotes*. Sa peau est douce, assez brillante, tiquetée de

points d'un gris verdâtre, jaune à l'époque de la maturité, et un peu pourpre du côté du soleil. Sa chair est tendre, fondante, d'une eau et d'un parfum agréables. On la cueille avant les gelées, et elle mûrit à l'époque des précédentes.

138. BON-CHRÉTIEN D'HIVER (*pyrus fructu quàm maximo, pyramidato, nonnunquàm cucurbitato, compresso, è flavo nonnihil ad solem rubente*, E. C.).

Cet arbre se greffe également sur coignassier et sur franc. En plein vent, il est moins sujet au tigre, qui attaque cette variété de préférence, et son fruit est meilleur. Mais l'arbre doit être bien abrité, car il supporte difficilement les intempéries et les froids. Les bourgeons sont forts, plus gros qu'alongés; ils sont d'un vert-gris roussâtre, unis et tiquetés de petits points gris. Les boutons sont brunâtres, pointus, alongés, écartés du bois, renflés, sur des supports qui le sont moins, mais fort larges. Les fleurs sont d'une médiocre grandeur; ses pétales presque ronds, concaves, souvent liserés de rose. Le sommet des étamines est d'un beau rouge; les feuilles sont épaisses, d'un vert foncé, légèrement dentelées pour la plupart. La forme des fruits varie suivant leur position. Les uns sont régulièrement pyriformes, d'autres sont tronqués presque comme une courge de pèlerin; d'autres sont renflés d'un côté, ce qui tient souvent à ce que, comme ces poires naissent

par bouquets, elles se serrent mutuellement. Aussi, lorsque l'arbre est bien chargé, ce qu'on peut faire de mieux, c'est de n'en laisser qu'une ou deux poires écartées, par chaque trochet. Celles qui restent sont plus grosses, mieux conformées, d'une chair moins dure et moins pierreuse. La peau est fine, jaunâtre en maturité, et se colore d'incarnat au soleil. La chair est fine, un peu grenue, d'une eau parfumée. Elle est, avec la poire *chaptal*, une de celles qui se conservent le plus, et la plus agréable à manger crue, au printems. On la cueille avant les gelées.

139. DOUBLE-FLEUR (*pyrus flore semi-pleno, fructu magno, turbinato, compresso, glabro, partim viridi, partim intense rubro, brumali*, Duh.).

L'arbre est vigoureux, sur franc et sur coignas-sier. Ses bourgeons sont gros, alongés, droits, roux, et un peu bruns au soleil. Ses boutons sont pointus, collés sur le bois, mais renflés, ainsi que leur support. Ses grandes fleurs s'ouvrent bien; le nombre et la forme, plus ou moins ovale de leurs pétales, varie sensiblement. Quelques-uns s'étendent bien; d'autres sont concaves, chiffonnés, blancs ou liserés de rose. Beaucoup de sommets des étamines sont pourpres. Les feuilles sont larges, épaisses; leur plus grand diamètre commence vers le pédicule, et se termine en pointe peu dentelée, ce qui leur donne la forme d'un cœur. - Le fruit est

gros et aplati, à prendre depuis le pédicule jusqu'à l'échancrure du calice, qui est petit et enfoncé. La peau jaunit en mûrissant, et est tiquetée de points grisâtres. Elle rougit légèrement au soleil. La chair, d'une eau abondante, est acerbe. Cette poire n'est bonne qu'à cuire, comme la précédente.

140. DOUBLE-FLEUR PANACHÉE (*pyrus flore semi-pleno, fructu ferè magno, turbinato compresso, ramis et cute variegatis, brumali*, Duh.).

C'est la même variété que la précédente qui lui est préférable. Le panaché des rameaux et du fruit, qui ont des bandes vertes, brunâtres, jaunes et rougeâtres au soleil, est la seule ligne de démarcation qui peut faire distinguer ces deux poiriers. Les feuilles de celui-ci sont, mais rarement, panachées d'un blanc jaunâtre; il est plus curieux qu'utile.

141. POIRE DE PRÊTRE, dans quelques endroits
POIRE-POMME (*pyrus fructu magno, rotundo, turbinato, è viridi pallidè flavescente*, E. C.)

L'arbre se greffe mieux sur franc. Ses bourgeons sont forts, arrondis, d'un roux-brun, et légèrement cotonneux. Les boutons sont gros, obtus, et d'un gris beurré, sur des supports renflés. La fleur est médiocrement grande. Les feuilles ovales, d'un vert foncé, irrégulièrement dentelées. Le fruit est aplati, comme l'orange d'hiver. Sa peau est couleur

noisette , tiquetée d'un blanc sale. La chair est pierreuse , d'une eau acide.

Cette poire est bonne principalement cuite. On la cueille avant les gelées.

142. POIRE DE NAPLES (*pyrus fructu medio , non-nihil cucurbitato , glabro , hinc flavescente , indè leviter rufescente , brumali , Duh.*).

Cet arbre , qui reçoit également la greffe sur franc et sur coignassier , est d'une fertilité bien remarquable. Ses bourgeons sont vigoureux , très-tiquetés , alongés , très-coudés , et ont des boutons très-rapprochés. Ils sont aigus et renflés , ainsi que leur support. La fleur est petite , à pétales presque ronds et bien étendus. Les feuilles sont longues comme celles du *saint-germain* , très-peu dentelées , assez souvent chiffonnées , et plient en dessous à leur principale nervure. Le fruit est turbiné , quelquefois en courge de pèlerin. Il s'arrondit vers le haut , son ombilic est assez petit et à fleur. Sa peau est jaune en mûrissant , lisse et brillante ; elle prend une teinte de rouge obscur au soleil. La chair est fine , d'un goût médiocre.

Cette poire est bonne cuite. Sa cueillette et sa maturité ont lieu à l'époque des précédentes.

143. CHAT-BRULÉ , vulgairement PUCELLE DE XAINTONGE (*pyrus fructu medio , pyriformi , glabro , splendido , partim citrino , partim pulchrè et dilutè rubente , brumali , Duh.*).

Cette variété réussit également sur franc et sur coignassier. Ses bourgeons sont longs et fluets ; tiquetés de gris. Ses boutons sont alongés, pointus, sur des supports renflés. La fleur est médiocrement grande, à pétales ovales, un peu concaves. Les feuilles sont minces, à forte nervure, alongées, une partie se replie en dessous. Le fruit est d'un pyriforme long, s'arrondit bien à la tête, où l'ombilic est enfoncé ; le pédicule est placé entre deux petites bosses. La peau est brillante, d'un jaune clair et d'un beau rouge au soleil. Crue, elle a peu de carrière et de goût. Elle ne marque que par son éclat. Elle mûrit à la fin de novembre.

144. MUSCAT LAILLEMAND.

Cette variété, que Duhamel distingue de la *royale d'hiver*, paraît un double emploi, tant sont faibles, sous tous les rapports, les nuances qui peuvent les distinguer, et qui sont quelquefois plus frappantes dans deux poires du même arbre. Voyez *royale d'hiver*, tome II, page 635.

145. IMPÉRIALE A FEUILLES DE CHÊNE (*pyrus fructu medio, pyramidato, obtuso, glabro, viridi, brumali*, Duh.).

Cette variété est vigoureuse, tant sur franc que sur coignassier. Ses bourgeons, d'un vert grisâtre, et qui brunissent au soleil, sont fort tiquetés de gris, coudés jusqu'à la moitié de leur longueur.

Le bouton est long, pointu, aplati, large dans le bas, ainsi que son support, qui est renflé. « La » feuille, dit Duhamel, est très-grande, dentelée » peu régulièrement, tellement froncée et onlée » par les bords, qu'elle paraît comme découpée, » et ressemble à une petite feuille de chou frisé, » plutôt qu'à une feuille de chêne. » Le fruit est d'un beau pyriforme, et s'arrondit bien vers l'ombilic, qui est petit et peu enfoncé. Il se termine en pointe obtuse et presque aplatie à la naissance du pédicule. La peau est fine, poreuse, la partie aqueuse s'évapore assez facilement dans un lieu chaud, et la poire se ride et jaunit. La chair est assez agréable, d'un sucre acidulé. Elle mûrit très-tard. C'est là une de ses principales qualités.

146. SAINT-PÈRE, voy. DONVILLE, t. III, p. 1.

147. BARGAMOTE DE HOLLANDE, dans d'autres endroits BERGAMOTE D'ALENÇON, vulgairement AMOSELLE (*pyrus fructu maximo, propè turbinato, viridi, maximè serotino*, Duh.).

Cet arbre est vigoureux sur franc et sur coignas-sier. Ses bourgeons, alongés, sont coudés à chaque nœud, et un peu roussâtres au soleil; ils sont peu droits et plient en différens sens. Les boutons, détachés du bois, sont pointus et renflés; leurs supports le sont peu. Les fleurs sont médiocrement grandes, à pétales ovales, un peu froncées, quel-

quefois colorées de rouge au bord. Les sommets de étamines sont rouges ; les feuilles sont étroites, pointues à l'extrémité ; elles s'arrondissent vers le pédicule ; elles sont un peu froncées, ce qui leur donne un air chiffonné. Le fruit est gros, a la forme des autres bergamotes ; sa peau est tiquetée de brun et jaunit à l'époque de la maturité ; alors elle se ride comme la précédente. Sa chair est blanche, un peu acerbe, ce qui fait qu'elle se conserve long-tems. Elle se cueille après les gelées.

148. TARQUIN (*pyrus fructu medio, longissimo, è flavo subvirescente, maculis fulvis distincto, serotino, Duh.*).

L'arbre se greffe sur franc et sur coignassier. Ses bourgeons sont gros, surtout sur franc, d'un gris-vert, roussâtre au soleil, légèrement tiquetés. Le bouton est petit, large à sa base, ainsi que le support qui est aplati. Les fleurs sont grandes, à pétales ovales, très-concaves. Les feuilles sont généralement grandes, d'une forme peu constante. Le fruit est d'un pyriforme alongé, avec une légère gouttière dans toute sa longueur. Sa peau jaunit à la fin de l'hiver, et a des taches roussâtres. Son principal mérite est de mûrir tard et d'être très-bonne cuite.

149. SAINT-LEZAIN (*pyrus fructu magno, incurvo, compresso, oblongo, carne durâ, coctibili, E. C.*)

Cet arbre est robuste, soit sur franc, soit sur coignassier. Ses bourgeons sont gros, alongés, d'un vert brunâtre, tiquetés de gris, et un peu cotonneux. Ses boulons sont gros, obtus, renflés, ainsi que leur support. Les fleurs sont d'une moyenne grandeur, à pétales presque ronds et creusés. Les feuilles sont fort larges, pointues, un peu épaisses, profondément dentelées. Le fruit est long, aplati au sommet; l'échancrure du calice est à fleur. Le fruit n'est pas également partagé dans sa longueur. Une partie paraît renflée aux dépens de l'autre et est courbe. Sa chair, crue, est âpre, même en parfaite maturité.

Cette poire n'est bonne qu'à cuire. On la cueille avant les gelées.

150. BEURRÉ D'HIVER (*pyrus sativa*, *fructu magno*, *turbinato*, *tuberoso*, *carne durâ saccharatâ*, *coctibili*, *brumali*, Duh.).

La poire de *Brest*, qu'on a dénommée *fondante*, est *cassante*; celle-ci ne peut être considérée comme un *beurré*, car sa chair est très-dure. Il y a tout lieu de croire que c'est sa forme, qui approche assez de celle des *beurrés*, qui lui a fait donner ce nom.

Cette variété est encore peu répandue. L'arbre a un beau port; ses bourgeons sont droits et alongés. Les boutons sont arrondis, détachés du bois, renflés ainsi que leurs supports. Les fleurs sont pe-

tites, mais bien étendues; ses pétales sont ovales. Le fruit ressemble aux *beurrés*. La peau est verte et tiquetée de points. La chair est dure. On ne mange ordinairement cette poire que cuite. Elle est alors très-bonne et d'un suc agréable, surtout lorsqu'elle est cuite sous la cloche, ou au four.

C'est une des meilleures poires à cuire.

151. CATILLAT ROSAT (*pyrus fructu maximo, globoso, pyriformi, turbinato, brumali*, E. C.).

Cette variété, qu'on trouve au Muséum d'histoire naturelle, paraît appartenir au *catillac*, ou s'en approcher sous quelques rapports.

L'arbre réussit mieux sur franc que sur coignasier. Les bourgeons sont gris-vert, tiquetés, forts, vigoureux, alongés et coudés à chaque nœud. Les boutons sont saillans, renflés et sur des supports larges. Les fleurs sont petites, à pétales presque ronds et concaves. Les feuilles, d'un vert foncé, sont grandes, obtuses aux deux extrémités. Le fruit est turbiné, bien arrondi, aplati vers le haut. Son ombilic est petit, enfoncé. La peau est d'un vert un peu gris et coloré de vermillon au soleil.

Cette poire est bonne à cuire. On la laisse sur l'arbre jusqu'aux gelées.

152. POIRE DE CUISINE DE VARIN (*pyrus fructu majori, globoso, turbinato, viridi rufescente*, E. C.).

Cette grosse poire, d'une assez belle forme,

mais un peu écrasée, d'une couleur roussâtre et tiquetée de points gris, n'est bonne qu'à cuire, et se cueille avant les gelées. Elle a été envoyée au jardin des Plantes par M. Varin. Ses bourgeons sont coudés, d'un gris rougeâtre, foncé au soleil. Les boutons sont gros, obtus, sur des supports larges et renflés. Les fleurs sont petites, bien ouvertes. Ses pétales sont presque ronds. Les feuilles ont la plus grande largeur vers le milieu, et se terminent aux deux extrémités en pointe obtuse.

153. POIRE DE GIRANDOUX.

Cet arbre, envoyé au Muséum d'histoire naturelle, n'a pas donné de fruit.

Ses rameaux sont droits, d'un gris-brun, cotonneux, un peu tiquetés; ses boutons, gros et bien détachés du bois; le support est saillant. Ses fleurs sont petites, à pétales alongés, un peu concaves.

Les feuilles sont grandes; leur principale largeur est vers le milieu; elles sont sensiblement dentelées.

154. POIRE DE PAYENCY, DE PÉRIGORD (*pyrus fructu medio, oblongo, è viridi flavescente*, E. C.).

C'est une nouvelle variété envoyée au jardin des Plantes. Ses bourgeons sont coudés, d'un vert grisâtre, légèrement tiquetés. Ses boutons sont obtus, pleins et détachés du bois.

Les fleurs sont d'une médiocre grandeur, à pé-

tales ovales et alongés. Les feuilles sont presque rondes, épaisses, d'un vert foncé, légèrement dentelées. Le fruit est long, comme une verte-longue. Il jaunit en mûrissant. Il est parsemé de petits points gris. La chair est mi-fondante, d'une eau parfumée. Cette poire mûrit au commencement de l'automne.

155. POIRE A BOIS JASPÉ (*pyrus ramis jaspideis, fructu parvo, turbinato, mediocriter sapido*, E. C.).

C'est encore une des variétés plus curieuses qu'utiles. L'arbre vient également sur le franc et sur le coignassier; mais on croit avoir observé que les rameaux se jaspent davantage sur ce dernier. Les bourgeons sont forts, d'un vert-brun, sur lequel on remarque des bandes couleur de jaspé dans leur longueur.

Les boutons sont pointus, alongés, renflés, ainsi que leurs supports. Les fleurs sont petites, à pétales ovales, concaves; les feuilles alongées et pointues, fort dentelées, et d'un vert foncé. Le fruit est petit, écrasé à la tête, et d'un goût médiocre. Il mûrit en octobre.

156. POIRE AZEROLE (*pyrus polverina, fructu minimo, viridi, ad solem rubescence*, E. C.).

Cet arbre, qui ne réussit que sur franc, semble prononcer la ligne de démarcation entre le pommier et le poirier. Ses feuilles se rapprochent plus

de la forme et de l'épaisseur de celles du premier, que du second; et le fruit qui est très-petit, est arrondi comme une azerole. Ses bourgeons sont droits et alongés; les feuilles grandes et profondément dentelées. C'est un arbre plutôt de curiosité, qu'utile.

157. POIRE RATEAU (*pyrus fructu quàm maximo, pyramidali, avellaneo colore, gustu parùm sapido, admodùm serotino*, E. C.).

C'est le nom qu'on donne, dans plusieurs pays, à une grosse poire d'un beau pyriforme, couleur de noisette, et que je ne regarde que comme une variété abâtardie de la poire de livre. Beaucoup plus âpre, le fruit est à peine supportable, même cuit, surtout si l'arbre qui le porte est dans un terrain fort. Cette poire, qui se conserve très-long-tems, n'est pas assez intéressante pour en faire une autre mention.

158. POIRIER NAIN.

On a cru indiquer ainsi un pommier greffé sur paradis, dont le type est venu d'Angleterre, et qu'on a nommé *pyrus malus spectabilis*. J'en parlerai à l'article des pommiers.

Il y a d'autres variétés annoncées par Merlet, Jolyclerc, et différens catalogues; mais ou elles sont peu intéressantes, ou les dénominations sont locales, et offrent de doubles emplois. Nous sommes assez

riches , sans , sous prétexte de nouvelles nuances dans les bois , dans les feuilles et la forme des fruits , aller augmenter notre catalogue ; tenons-nous-en à ce que nous avons de meilleur , surtout aux belles variétés que nous pourrons découvrir , comme la poire *chaptal* , etc.

Je crois devoir joindre ici la nomenclature des principales poires connues par les Romains , d'après leurs auteurs.

L'acidule (*acidula*) ; l'alexandrine (*alexandrina*) ; l'amérine (*amerina*) ; l'amphorine , à cause de sa forme de bouteille (*amphorina*) ; l'ampullacée , à cause de sa forme renflée (*ampullacea*) ; la barbare (*barbarica*) ; la brute , à cause de la rudesse de sa peau (*bruta*) ; la coréolane (*coreolana*) ; la cucurbitacée (*cucurbitana*) ; la décymiane (*decymiana*) ; la dollabelliane (*dolabelliana*) ; la falerne (*falerna*) ; la favorienne , qu'Hardouin soupçonne être une poire muscat (*favoriana*) ; la poire de Grèce (*Græca*) ; l'orgère , qui mûrissait en même tems que l'orge (*hordearia*) ; la latérienne (*lateriana*) ; la licérienne (*liceriana*) ; la laurée (*laurea*) ; la myrapié , ou parfumée (*myrapia*) ; la nardine , ou parfumée (*nardina*) ; la nerviane (*nerviana*) ; la numentine (*numentina*) ; l'onychène (*onychena*) ; la patricienne (*patricia*) ; la pomponiane , qu'Hardouin suppose ressembler au *bon-chrétien* (*pomponiana*) ;

la pycentine (*pycentina*) ; la pourpre , si vantée par Columele (*purpurea*) ; la severiane (*severiana*) ; la sygnique (*sygnica*) ; la syrienne (*syria*) ; la tarentine (*tarentina*) ; la turanienne , du nom de *Niger Turranius* , que Caton reconnaissait pour un bon agriculteur (*turaniana*) ; la tiberine , du nom de Tibère , qui l'aimait beaucoup (*tiberina*) ; la vénérienne (*venerea*) ; la verte (*viridia*) ; la valésine (*valésina*) ; la voleme (*volema*) , que Caton appelle aussi *sementiva* et *mustea* ; la vocanienne (*vocania*) .

La nomenclature des modernes est bien plus considérable , seulement en poires à couteau , indépendamment de celles à boisson.

Merlet n'offre que quatre-vingts variétés. Miller les réduit à soixante-quinze. Jolyclerc les porte à quatre-vingt-quinze ; Duhamel à cent dix-neuf , et a négligé beaucoup de prétendues variétés qui ne méritaient pas d'être cultivées. J'ai cru devoir rapporter le nom de plusieurs poires qu'il a omises , ou qu'on a offertes depuis lui , afin de tenir en garde les propriétaires qui , d'après des dénominations séduisantes , pourraient se procurer de mauvais fruits.

DES POIRIERS A BOISSON.

Leur nomenclature est peut-être plus étendue ,
1°. parce qu'il y a beaucoup de poiriers qui ont été

élevés de semences, sans être greffés, et que de chacune on a formé une variété; 2°. parce que leur dénomination varie dans chaque pays, ainsi que celle des autres fruits, de la vigne surtout.

On ne peut véritablement s'entendre qu'autant qu'il y aura un point où l'on cultivera toutes les variétés pour les comparer entre elles. M. le sénateur Chaptal, lorsqu'il était ministre, fit envoyer, de tous les départemens, à la Pépinière nationale, toutes les variétés de vignes, sans exception, pour mettre les gens instruits à même d'en fixer la synonymie. Il est aussi essentiel de faire envoyer toutes les variétés de pommes et de poires à boisson, ou du moins des greffes pour les écussonner.

Il en existe déjà une collection à l'école du Muséum d'histoire naturelle, dont voici la nomenclature : elle a été fournie par M. Varin, de Rouen, un des hommes les plus instruits pour la culture des arbres indigènes et exotiques, et à qui nous devons le *lilas Varin*.

Poires à boisson à l'école du Muséum d'histoire naturelle.

1. *Poire campanelle*. Bourgeons coudés, tiquetés, cotonneux; feuilles froncées comme *l'impériale*, à feuilles de chêne. Poire moyenne, d'un vert foncé, blétissante.

2. *Perche-cœur rouge*. Bourgeons vert-gris, ti-

quetés ; feuilles froncées , liserées de blanc , presque rondes , terminées en pointe aiguë ; fruit petit , rougeâtre.

3. *Poire de chemin*. Bourgeons rougeâtres , tiquetés de jaune ; feuilles longues , dentelées à la pointe , repliées en gouttière ; fruit petit , turbiné.

4. *Gros-ménil*. Bourgeons gris ou tiquetés ; feuilles longues , pointues ; fruit vert , turbiné , blétissant.

5. *Poire Bertin*. Bourgeons gris de lin ; feuilles grandes , longues , obtuses , d'un vert très-foncé ; fruit moyen , pyriforme , turbiné.

6. *Picard blanc*. Boutons et feuilles comme à peu près le précédent ; fruit rond , en pomme alongée.

7. *Romois*. Bourgeons roussâtres , tiquetés légèrement , cotonneux ; feuilles petites , rondes , terminées en pointe ; fruit moyen , roussâtre.

8. *Sablonnier*. Bourgeons gris-verts , cotonneux ; feuilles larges , pointues.

9. *Poire de Drouard*. Bourgeons gris roussâtres , courts , bruns au soleil , tiquetés , à feuilles larges , pointues ; fortement recourbées en dessous sous la principale nervure ; gros fruit , turbiné , blétissant.

10. *Besnard*. Bourgeons verts roussâtres , cotonneux. Grandes feuilles rondes pointues , recourbées. Fruit moyen , rond , blétissant.

11. *Gros Carisi*. Il a le bois et les feuilles à peu

près comme le précédent ; le fruit est pyriforme , vert roussâtre au soleil.

12. *Grand Dauphin*. Bourgeons courts , rouges , cotonneux ; boutons gros , bruns ; feuilles larges , épaisses , d'un vert foncé. Fruit pyriforme , presque turbiné.

13. *Poire de bon-bois*. Bourgeons gris , verts brunâtres au soleil. Feuilles de saule , pointues ; petit fruit turbiné.

14. *Poire de Courel*. Bourgeons gris-verts , cotonneux. Feuilles grandes , alongées et pointues. Fruit en forme d'orange.

15. *Picard rouge*. Bourgeons coudés , rougeâtres , cotonneux. Feuilles épaisses , presque ovales ; gros fruit cucurbité comme le *bon-chrétien*.

16. *Poire de Franqueville*. Bourgeons gris-verts , Feuilles grandes , obtuses vers le pédicule , presque rondes , froncées. Fruit pyriforme , alongé , de médiocre grandeur.

17. *Poirier de Buisson*. Bourgeons verts rougeâtres. Feuilles en pointes vers les deux extrémités. Fruit petit , turbiné , tardif.

18. *Poire rouge*. Bourgeons gris-verts , roussissant au soleil. Feuilles oblongues , dentelées et formant gouttière. Le fruit ressemblant au blanquet précoce.

19. *Gros Vert*. Bourgeons verdâtres. Feuilles larges , froncées , repliées en gouttière ; fruit vert et turbiné , d'une médiocre grandeur.

20. *Salade*. Bourgeons verts brunâtres, tiquetés; feuilles petites, longues, pointues; fruit vert, arrondi.

21. *Rousselet de rivière*. Bourgeons rougeâtres, feuilles petites, pointues; fruit comme le *rousselet* de Reims.

22. *Poire de cochon*. Bourgeons gris-verts, brunissant au soleil; boutons gros, bruns; feuilles larges, épaisses, d'un vert foncé, peu dentelées, pointues; gros fruit turbiné, vert jaunâtre, blé-tissant.

23. *Poire de four*. Bourgeons gris-verts, fort tiquetés de gris; feuilles grandes, larges et en pointe; fruit gros, d'un pyriforme écrasé, peau d'un brun-rouge.

24. *Poire de plantu*. Bourgeons forts, verts-bruns, fort tiquetés; feuilles d'un vert foncé, un peu froncées, presque rondes, fruit d'une médiocre grandeur, turbiné.

25. *Poire de carcan*. Bois roussâtre; feuilles chiffonnées, presque rondes, terminées en pointe.

26. *Poire de margon*. Bois gris roussâtre; feuilles grandes, aplaties et pointues; fruit arrondi, vert.

27. *Poire de fer*. Bourgeons verts-gris, tiquetés, roussâtres au soleil; feuilles rondes, pointues.

28. *La Sauvage*. Bourgeons gris-verts, tiquetés

de roux ; feuilles larges , profondément dentelées , épaisses , d'un vert foncé ; fruit arrondi.

29. *Poire de rouge.* Bourgeons bruns rougeâtres ; feuilles larges , chiffonnées ; fruit rouge.

30. *Poire joub.* Bourgeons forts , gris brunâtres ; feuilles petites , fort sujettes à la rouille.

31. *Poire de loup.* Bourgeons gris rougeâtres , cotonneux ; feuilles longues , pointues , unies , un peu en gouttière ; fruit pyriforme , jaunissant en maturité.

32. *Poire de huchet.* Bourgeons roussâtres ; feuilles longues , d'un vert clair , repliées en gouttière ; fruit moyen , arrondi , verdâtre.

*Catalogue des poires à cidre mentionnées par feu le
marquis de Chambrai.*

Lécuyer.	Le jacob.	Le rouillard.
Le gros-ménil.	Le rouge-vigny.	Le blin.
Le bois-prieur.	Le huchet gris.	Le huchet blanc.
Le truchet vert.		

*Catalogue des poires à cidre dans le département de
l'Eure et aux environs.*

Le bocage.	Le maître-gérôme.	Le rouillard.
Le blanc-cadri.	Le gros-vent.	L'oignon.
Le petit-cadri.	Le devert.	Le martin-sec.
Le seriol.	Le chaudron , ou Tobie.	Le truchet gris.
Le morin.	Le robert.	Le truchet blanc.

Le beurré bâtard.	Le moulin.	Le molisse.
Le videlet jaunâtre.	Le bouquet.	Le barbarie.
Le videlet blanc.	Le besnard vert.	Le besnard gris.
Le grand carisi.	Le petit carisi.	Le fesai.
La poire de livre.	Le berlain.	Le laurier.

Je n'ai rapporté ces différentes dénominations que pour faire sentir le besoin de fixer les incertitudes.

POMMIER (*Malus*).

Cet arbre ne se greffe que sur lui-même ; les différens succès qu'on prétend avoir obtenus en le greffant sur poirier, néflier, azérolier, etc., peuvent offrir des exceptions très-rares, mais peu utiles dans la pratique.

Les sujets sur lesquels on peut le greffer, sont : le franc, le doucin et le paradis.

Ces deux dernières variétés sont probablement des dégénérations du franc, et sont très-commodes pour élever des pommiers dans de petits espaces, qui n'offriraient pas assez de latitude à l'étendue vigoureuse qu'acquièrent des pommiers greffés sur franc.

Notre nomenclature des pommes à couteau est moins étendue que celle des poires, mais celle des pommes à cidre est bien plus considérable, et le paraît encore davantage, parce que, dans chaque

canton, les mêmes pommes ont souvent un nom particulier, ainsi que les vignes dans presque tous les vignobles. On ne pourra se flatter de remédier à cette confusion, qu'en prenant pour les pommiers, le même parti qu'on a pris pour la vigne, celui de rassembler toutes les variétés particulières, ou prétendues telles, dans un même lieu, pour les comparer, et établir irrévocablement une juste synonymie.

La grande variété des pommes à boisson, vient de ce qu'on a élevé souvent des pommiers sans les greffer, et que les fruits que quelques-uns ont naturellement produits, ont été jugés dignes d'être perpétués par la greffe.

Les principales variétés dont parlent les auteurs latins, sont la pomme maliane, du nom de *Malus* (*Malum malianum*); la gestinienne, du nom de *gestius* (*M. gestinianum*). Hardouin croit devoir la confondre avec la cestiane (*M. cestianum*), dont parle Galien; la manlienne (*M. manlianum*); la scandienne, ou scandine (*M. scandianum* ou *scandinum*); l'appienne, de même grosseur que la précédente, et exhalant une odeur de coing (*M. appianum*); la scepticienne (*M. scepticianum*); la petisie (*M. petisium*, ou *peticium*); la scantienne, que Caton recommande de conserver dans des tonneaux (*M. scantianum*); l'épirotique, apportée d'Épire



(*M. epiroticum*); l'amarine (*M. amarinum*); la grecque (*M. græcum*); la jumelle, ou pomme-poire (*M. malaplum*); l'orbiculaire, qu'Hardouin soupçonne être le rambourg (*M. orbicularum*) la syrique, ou serique (*M. syricum vel sericum*) la mustée (*M. musteum*); la mielleuse (*M. melimelum*); l'ortomastie, en forme de sein (*orthomastium*); l'espadonée, ou eunuque, sans pépin (*M. spadonium*); la melo-feuille, à cause des feuilles qui sortaient de leur chair (*melo-folium*); la panacée; ou ridée (*M. panacium*); la pelusiane (*M. pelusium*); la martiane (*M. martianum*); la sextiane (*M. sextianum*); la claudiane (*M. claudianum*); les marianes (*M. marianum*).

Voilà au moins vingt-quatre pommes connues des anciens. Olivier de Serres fait mention de quarante-huit variétés, mais sous les dénominations reçues dans le pays qu'il habitait, et dont plusieurs sont différentes de celles qui sont adoptées parmi nous, quoique les qualités du fruit soient les mêmes.

Je suivrai, dans cette nomenclature, celle du catalogue du Jardin des Plantes, et je donnerai les dénominations d'usage aux pommes qui ne sont pas dans la collection de cette école.

Je dois prévenir qu'en général les caractères des variétés de beaucoup de pommes sont si ressemblans entre eux, qu'ils se confondent souvent bien

davantage que ceux qui distinguent les variétés dans les autres fruits.

1. POMME MADELEINE (*malus fructu medio, rotundo, glabro, dilutè rubro, albis virgato tæniolis, præcociori*, E. C.).

Cette variété est très-connue dans les départemens méridionaux, et est nommée ainsi à cause de sa maturité, qui a lieu vers le 20 juillet.

L'arbre est très-vigoureux en plein vent, et s'élève assez haut. Ses bourgeons sont forts, d'un gris-de-lin farineux et brunissant au soleil. Ses boutons sont gris, renflés et couverts de duvet. Les fleurs sont assez grandes, d'un beau couleur de rose dans l'intérieur, et d'un rouge pâle au dehors. Ses feuilles sont grandes, larges, presque ovales, à nervures prononcées. Le fruit est d'une grandeur ordinaire, bien rond, d'un rouge luisant, marqué de taches blanches dans la longueur de la pomme. La peau est blanche, un peu veinée de rouge. La chair est cassante, quelquefois un peu cotonneuse, mais le plus souvent d'une eau abondante et bien parfumée.

Cette pomme est extrêmement sujette au ver.

2. COUSINETTE, selon le catalogue du jardin du Muséum d'histoire naturelle; COUSINOTTE, selon d'autres; vulgairement et improprement PASSE-POMME BLANCHE (*malus fructu parvo, subconico, costato, vittis rubris variegato, præcoci*, E. C.).

Cette variété, mentionnée par Jolyclerc, est peu cultivée. Sa précocité n'a rien d'attrayant, à une époque où l'abondance et la bonté des fruits rendent difficile.

L'arbre, quoique petit, est vigoureux et fertile. Ses bourgeons sont alongés ; ses boutons aplatis et d'un vert-gris, cotonneux. Les fleurs sont panachées de rose, presque blanches extérieurement. Le fruit est petit, d'un cône tronqué vers le haut, à cinq côtes bien prononcées, et d'un goût médiocre. Cette pomme est blanche, et chaque côte est colorée de rouge foncé, surtout au soleil. Elle mûrit vers la mi-d'août.

3. PASSE-POMME ROUGE, que quelques personnes nomment CALVILLE D'ÉTÉ (*malus fructu parvo, oblongo, subconico, costato, pulchrè rubro, præcoci*, Duh.).

Cette pomme, que Duhamel a décrite sous le nom de *calville d'été*, qui, d'après lui, mérite peu d'être appelée ainsi, paraît une sous-variété de la précédente. Sa peau est dure, d'un beau rouge foncé au soleil, et jaunâtre dans les parties couvertes de feuilles. Le fruit a un goût médiocre, un peu relevé. Sa chair est un peu sèche. Cette pomme mûrit à la mi-d'août.

Duhamel dit que « la véritable pomme de *calville d'été* est plus grosse, d'une forme presque cylindrique, très-rouge en dehors et en dedans, d'une eau abondante et relevée, d'un aigret assez vif,

» Elle mûrit dans le même tems que la précédente ,
 » et peut, même dans une saison plus avancée ,
 » passer pour une bonne pomme. »

J'ai cultivé cette bonne pomme en Normandie; elle avait la forme d'une *pomme de pigeon*, mais d'une couleur plus rose.

4. POMME D'AUDENT (*malus fructu medio, oblongo, ad solem pulchrè rubente, præcoci, E. C.*).

L'arbre est très-vigoureux, à longs bourgeons, gris-de-lin, légèrement tachetés. Ses boutons gris, farineux, se détachent du bois, et sont portés sur un support saillant. Les feuilles grandes, pointues à l'extrémité, sont d'un vert foncé. Le fruit est alongé; d'un vert rougeâtre, presque pourpre au soleil. Cette poire mûrit un peu après la précédente.

5. POSTOCHE D'ÉTÉ (*malus fructu medio, rubro, quadriloculari, carne granosâ, æstivo, Duh.*).

Bourgeons lisses, luisans, verdâtres, bruns, légèrement tiquetés. Boutons petits, presque cachés à la naissance du pédicule. Fleurs petites, peu entre-ouvertes, d'un blanc légèrement rose pâle. Feuilles longues, obtuses dans le haut et à double dentelure. Fruit d'une médiocre grosseur, alongé, d'un rouge clair, se fonçant au soleil. La chair est grenue; son eau est d'un acide agréable. Elle mûrit vers la mi-septembre.

6. POMME SAINT-JULIEN (*malus fructu magno, oblongo, rubente, autumnali, E. C.*).

Cette variété, peu répandue, est au Jardin des Plantes. Les bourgeons sont forts et alongés; leurs boutons sont cotonneux, d'un gris brunâtre; les fleurs sont panachées de rose en dehors, et d'un rouge vif en dedans. Les feuilles sont fort grandes, repliées communément en gouttière et fortement dentelées. Le fruit est assez grand, alongé, d'un vert-rouge qui se fonce au soleil. Cette pomme mûrit vers la mi-septembre).

7. CALVILLE BLANC (*malus fructu maximo, glabro, prominentius costato, luteo, carne granosâ, autumnali, E. C.*).

C'est un arbre très-fertile. Ses bourgeons sont fort longs, d'un vert brunâtre, foncé au soleil, peu tiquetés, mais cotonneux. Leurs boutons sont petits, presque cachés sous la naissance du pédicule. Les fleurs sont d'une grandeur remarquable, à pétales presque triangulaires, blancs, panachés, d'un rouge vif. Les feuilles sont grandes, d'une pointe obtuse à leur extrémité, profondément et régulièrement dentelées. Le fruit acquiert souvent une grosseur très-considérable; il est aplati sur sa longueur et divisé à côtes; sa peau est lisse, luisante, jaunit, et quelquefois se ride en mûrissant. Elle se colore, mais rarement, d'un peu de rouge au soleil. On la cueille avant les gelées, et elle se conserve plus ou moins, suivant les années et les expositions.

8. LA BONNE LANSEL, improprement POMME DE

GAMACHE (*malus sativa, fructu ferè magno, glabro, compresso, rotundo, lætè rubro, sapidissimo, E. C.*).

Cette pomme offre une de ses exceptions favorables de la nature; j'en fis la découverte en traversant la forêt de la Bosse, dans le département de l'Oise, à environ douze kilomètres (3 lieues) de Gisors. La beauté de ce petit fruit, qui était de la grosseur et de l'éclat d'une belle api bien exposée au soleil, me porta à le goûter : je trouvai la chair très-parfumée, sucrée, d'un goût agréable; je multipliai à Gamache cette variété par la greffe, et cette pomme acquit deux ou trois fois la grosseur qu'elle avait dans la forêt. Elle est bonne à manger dès la mi-octobre, et elle se conserve saine toute l'année, sans se rider, et avec tout son éclat.

Son bois est d'un brun rougeâtre, tiqueté, cotonneux; ses boutons sont renflés; le support est petit; ses feuilles sont presque rondes; ses fleurs parsemées, surtout en dedans, d'un beau rouge. Le fruit est bien rond, aplati dans sa hauteur; l'échancrure du calice est enfoncée dans une cavité, ainsi que le pédicule, qui est très-court. La peau est luisante, d'un beau rouge, pourpre au soleil. J'ai donné cette variété à la Pépinière nationale; elle était aussi au Jardin des Plantes, sous la fausse dénomination de la *pomme de Gamache* : on lui a donné son vrai nom.

9. MUSEAU DE LIÈVRE, en languedocien MOUR DE LEBRÉ (*malus fructu magno, oblongo, glabro, atro-rubente, tæniolis, rubris sæpiùs variegato, autumnali, E. C.*).

Cette variété est au Jardin des Plantes, et à la Pépinière nationale, où elle a été envoyée à ma demande, ainsi que bien d'autres fruits, par M. Richard, préfet de la Haute-Garonne. Cette pomme, cuite, est, par la finesse de sa chair et la bonté de son eau, préférable à toutes les autres pommes, même à celle de pigeon, dont on fait tant de cas en Normandie, et mérite, à ce titre, d'être très-répandue.

L'arbre est robuste, mais ses branches sont un peu pendantes; ses rameaux sont verdâtres, légèrement tiquetés; ses boutons sont aplatis, gris cendré, cotonneux; les fleurs petites, peu ouvertes, à pétales d'un rouge foncé en dedans; les feuilles sont alongées, pointues en forme de lance.

Le fruit est alongé, et a presque le double de son diamètre. Il est d'un rouge vif foncé, et a souvent des bandes ou des taches blanches. Cette pomme se cueille en octobre, et se conserve longtemps.

10. CALVILLE ROUGE NORMAND, vulgairement CŒUR-DE-BŒUF (*malus fructu maximo, atro rubente, carne venis rubris distincto, E. C.*).

Cet arbre est vigoureux et fertile; ses bourgeons sont un peu coudés à chaque nœud, brunâtres, tiquetés et cotonneux; ses boutons sont allongés, renflés, ainsi que leurs supports, qui sont légèrement cannelés; les fleurs sont grandes, panachées, d'un rouge plus foncé en dedans qu'en dehors; les feuilles, dont la plus grande largeur est vers le milieu, sont longues, plus ou moins régulièrement dentelées, et se terminent en pointe; le fruit est très-gros, un peu allongé et irrégulièrement arrondi; sa peau est lisse, brillante, d'un rouge très-foncé; sa chair est rougeâtre intérieurement, d'une eau acidule, mais agréable en parfaite maturité.

Il y a une autre variété qu'on appelle aussi *cœur-de-bœuf*, qui paraît être une dégénération du *calville rouge normand*, et qui est d'un goût très-médiocre. En général, on a donné cette dénomination de *cœur-de-bœuf* à des pommes d'un rouge pourpre foncé, et on ne s'entend guère à cet égard.

11. CALVILLE ROUGE (*malus fructu maximo, costato, glabro, saturatiùs rubro, carne granosâ et rosed, brumali*, Duh.)

Cette variété se confond assez avec la précédente, et lui paraît préférable, d'après Duhamel. Un peu plus ou un peu moins d'intensité de couleur sur la peau et dans la chair, ne paraît pas suffisant pour éta-

blir une ligne de démarcation. On prétend qu'elle sent l'odeur de violette ; cela peut tenir aux expositions.

12. RAMBOUR FRANC (*malus fructu maximo, compresso, albido, tæniolis rubris virgato, autumnali*, Duh.).

Arbre aussi fertile que vigoureux, à bourgeons qui ne le sont pas moins. Ils sont d'un brun tirant sur le violet, tiquetés et très-cotonneux. Ses boutons sont gros et renflés, comme leurs supports, qui ont une légère cannelure. Les fleurs, ovales et un peu froncées, sont liserées d'un rouge clair ; l'intérieur du calice est d'un rouge plus vif. Les feuilles, portées sur un long pédicule, sont grandes, alongées, épaisses, velues, et ont une double dentelure profonde. Le fruit est très-gros, et plus large que long ; il a souvent des côtes assez marquées. Le pédicule qui le porte est court et enfoncé dans une cavité assez profonde. La peau est blanche, et jaunît en maturité ; elle se colore d'un rouge clair.

Cette pomme acide n'est bonne que cuite. Trop mûre, elle est fade. On la cueille vers octobre. Elle ne se conserve pas bien long-tems en comparaison avec d'autres pommes.

13. PIGFONNET (*malus fructu medio, oblongo, rubello, tæniolis intensè rubris virgato, autumnali*, Duh.).

L'arbre n'annonce pas, en général, une grande vigueur, mais est très-fertile. Ses bourgeons sont

coudés , brunâtres , prennent une teinte de rouge au soleil. Ils sont cotonneux , légèrement tiquetés de petits points grisâtres. La fleur , à pétales ovales , fort alongés et peu lavés de rouge , s'ouvre difficilement ; des supports renflés portent des boutons alongés en pointe et aplatis. Les feuilles , dentelées et surdentelées , sont étroites , longues , un peu chiffonnées , et forment la gouttière. Le fruit est d'une médiocre grosseur , presque rond , mais son plus grand diamètre est vers le pédicule. La peau est d'un rouge vif qui se fonce au soleil ; elle est très-souvent rayée , d'un rouge foncé , même à l'ombre. La chair a une eau acidule , agréablement parfumée. Cette poire ne se conserve pas plus que la précédente , et mûrit en même tems.

14. DRAP D'OR, ou FENOUILLET JAUNE (*malus fructu medio, aureo, inodoro, autumnali*, Duh.).

Ce pommier annonce peu de vigueur , et est cependant fertile ; ses bourgeons s'alongent plus qu'ils ne sont gros ; ils sont d'un brun rougeâtre , surtout vers le soleil , peu tiquetés et cotonneux ; ses boutons sont longs et plats , comme leurs supports ; ses fleurs sont grandes , d'un beau rouge en dedans ; ses pétales sont ovales , froncés dans le bas , et liserés d'un rouge clair ; ses feuilles sont médiocrement grandes , fortement dentelées et pliées en gouttière. Le fruit est d'une médiocre grandeur , d'un jaune

brillant qui se teint légèrement de rouge au soleil ; la chair est fine ; mais moins parfumée que les suivantes. Cette-pomme se cueille en octobre , et ne se conserve guère au-delà de novembre.

15. POMME D'OR, selon d'autres VRAI DRAP D'OR, GALE-PEPIN, ou plutôt GOLD PIPPIN, suivant Miller ; REINETTE D'ANGLETERRE (*malus sativa*, *fructu ferè magno*, *aureo colore*, *autumnali*, E. C.).

C'est une des variétés sur lesquelles on paraît le moins d'accord ; celle qui est au Muséum d'histoire naturelle offre un arbre vigoureux , dont les bourgeons sont forts , alongés , d'un roux brunâtre , tiquetés et couverts d'un duvet blanc ; les boutons sont renflés , ainsi que leur support. La fleur est d'une médiocre grandeur , d'un rouge vif foncé en dedans, et couleur de rose au bord des pétales , qui sont presque ronds.

Les feuilles sont larges , uniment et légèrement dentelées , et couvertes de taches jaunes , qui ont l'air d'un panaché ; ses nervures sont saillantes. Le fruit est bien arrondi , d'une peau brillante , couleur d'or , et légèrement tiqueté de brun. Elle se cueille à l'époque de la précédente , et n'a guère plus de durée.

Le vrai *drap-d'or* , d'après Duhamel , est bien loin d'offrir tous ces caractères. Ses bourgeons sont d'un rouge-brun , un peu foncé au soleil. Ses feuilles

sont larges, à double dentelure. La principale nervure se plie en dessous. Le fruit diminue de diamètre vers le haut. Il définit ainsi cette variété :

Malus fructu magno, glabro, formâ eximiâ, rutilato, autumnali, Duh.

16. REINETTE JAUNE NATIVE (*malus fructu medio, compresso, luteo, acidè-dulci, autumnali, Duh.*).

L'arbre est médiocrement vigoureux, à bourgeons fluets, un peu coudés, d'un gris foncé, tiquetés de points gris, dont les yeux sont petits et plats, ainsi que leur support. Les fleurs sont d'une médiocre grandeur, s'ouvrent peu, et ses pétales concaves se colorent d'un rouge-cerise. Les feuilles sont presque ovales, mais plus pointues vers la queue; elles sont dentelées et surdentelées assez profondément.

Cette pomme est aplatie à ses extrémités, comme le plus grand nombre des *reinettes*, et parsemée de points bruns. Sa peau est jaunâtre. La chair est fine, fortement acide. L'époque où cette pomme mûrit fait qu'on l'estime moins que les autres *reinettes*, dont la conservation se prolonge davantage. Elle mûrit vers les premiers jours de septembre, et dure pendant tout le mois d'octobre.

17. FENOUILLET GRIS, vulgairement ANIS (*malus fructu parvo, fulvastro, inodoro, brumali, Duh.*).

L'arbre est, en général, peu vigoureux. Ses

bourgeons , fluets , cotonneux , sont d'un gris-brun , et prennent une teinte rougeâtre au soleil. Ses boutons sont comme les précédens. Les fleurs sont grandes , d'un rouge foncé en dedans , et de couleur de rose sur le bord des pétales , qui sont ovales et assez ouverts , quoique froncés dans le bas. Les feuilles , qui forment gouttière , et qui se replient en dehors à leur principale nervure , sont petites , alongées , et d'un vert peu foncé. Le fruit est petit , rond , d'une peau rude , quelquefois tiquetée , et d'un gris tantôt roussâtre , tantôt cendré. Ce fruit se conserve une partie de l'hiver , se ride , et finit par être cotonneux.

On a prétendu faire deux variétés du *gros fenouillet* et du *petit* ; mais il est sensible que les différences qu'on assigne pour ce dernier tiennent plus à sa dégénération qu'à toute autre cause.

Duhamel observe qu'on trouve en Normandie , sous le nom de *gros* et de *petit reitel* , deux pommes fort ressemblantes au *gros* et au *petit fenouillet* ; elles sont de même sans odeur , et se chargent ordinairement de verrues. Elles ne se cotonnent pas , et se conservent plus long-tems. « Elles sont deux variétés du *fenouillet* , si elles ne sont pas , dit-il , le » *fenouillet* même , sur lequel le terrain produit ces » différences. »

18. FENOUILLET ROUGE , vulgairement BARDIN , ap-

pelée par la Quintinye COURT-PENDU (*malus fructu medio, cinereo, maculis rubrofuscis ad solem distincto, brumali*, Duh.).

La vigueur de cet arbre contraste singulièrement avec la délicatesse du précédent. Ses bourgeons sont d'une médiocre longueur, mais très-gros, d'un brun rougeâtre foncé, légèrement tiqueté et cotonneux. Les boutons couvrent presque la demi-circonférence du bourgeon, ainsi que leur support, qui est renflé et un peu cannelé. Les fleurs sont grandes, bien ouvertes, à pétales ovales, ridés au bas, coloriés au haut, d'un rouge vif à leur extrémité. Les feuilles, à nervures très-prononcées, sont grandes, alongées, pointues, fort dentelées et surdentelées. Le fruit ressemble assez au *gros fenouillet*. Son pédicule est très-court, et c'est ce qui avait porté la Quintinye à l'appeler *court-pendu*. Sa peau est d'un gris foncé, qui prend une teinte de rouge au soleil. La chair est agréablement musquée, surtout en bonne exposition. Elle se cueille avant les gelées, et se conserve jusqu'à la fin de novembre.

19. REINETTE DE BRETAGNE (*malus fructu medio, saturè rubro, punctis flavis distincto, acidè dulci, autumnali*, Duh.).

L'arbre s'élève à une médiocre hauteur. Ses bourgeons sont moins gros qu'alongés; ils sont d'un vert roussâtre, qui rougit au soleil. Ses supports

sont larges, renflés, cannelés, portent des boutons plats et très-petits. Les fleurs sont grandes, d'un rouge clair, surtout sur le bord des pétales, qui sont alongés et de forme ovale. Les feuilles sont grandes, longues et obtuses. Le fruit est assez gros, surtout vers le pédicule, qui est enfoncé dans une cavité profonde. Son œil est petit, presque à fleur, et souvent entouré de petites bosses anguleuses. Sa peau est fine, brillante, jaune, tiquetée de points bruns, et se colore de rouge au soleil. La chair est fine, d'un acidule agréable en parfaite maturité. Elle a lieu vers le 15 novembre.

Cette pomme se conserve assez long-tems et se ride beaucoup.

20. POMME-POIRE (*malus sativa*, *fructu medio*, *pyramidalis* *propè formâ*, *autumnali*, E. C.).

Cette variété est au jardin du Muséum d'histoire naturelle. L'arbre est vigoureux. Ses bourgeons sont forts, alongés, tiquetés d'un gris-brun uni; les boutons sont pleins, assez détachés du bois, sur des supports saillans. Les fleurs sont médiocrement grandes, presque blanches, et lavées d'un rouge tendre. Ses pétales sont presque ronds, et froncés vers l'onglet. Les feuilles sont grandes et presque rondes, légèrement dentelées, et se plient en gouttière. Le fruit est d'une médiocre grosseur, alongé, presque pointu vers le bas, ce qui rappelle

l'idée d'un pyriforme. Sa peau assez peu épaisse, jaune, légèrement tiquetée, est un peu rouge au soleil. La chair en est grossière, mais d'une eau assez parfumée. Cette pomme mûrit comme la précédente.

21. PRINCESSE NOBLE (*malus sativa*, *fructu medio, oblongo, viridi-flavescente, gratè acidulo*, Dub.).

Cette variété est au Muséum d'histoire naturelle. L'arbre est beau et vigoureux, à bourgeons forts, roussâtres, tiquetés, lisses. Les boutons sont courts, petits, grisâtres, renflés, à supports saillans, légèrement cannelés. Les fleurs sont grandes, à pétales un peu concaves, d'un rouge clair au bord, foncé en dedans. Les feuilles sont longues, pointues, peu uniformément dentelées. Le fruit est assez gros, allongé; son plus grand diamètre est dans le bas, où son pédicule est enfoncé dans une cavité. Sa peau est luisante, tiquetée de brun, et jaunit en mûrissant. L'eau est d'un acidule agréable, comme celle d'une bonne *reinette*, dont cette pomme est une variété. Elle se conserve une partie de l'hiver.

22. POMME DE JARDI (*malus sativa*, *fructu magno, compresso, rotundo, autumnali*, E. C.).

Cette variété est à la même école. Les bourgeons sont forts, rougeâtres, tiquetés, et couverts d'un léger duvet blanc. Les boutons sont grisâtres,

longs, renflés, ainsi que leurs supports. Les fleurs sont petites, à pétales ovales, un peu concaves, bordées d'un rouge couleur de cerise, plus foncé dans le calice. Les feuilles sont épaisses, presque rondes, peu dentelées et d'un vert foncé. Je ne puis décrire le fruit, l'arbre n'en portait pas.

23. POMME DE MALENGRE, d'Angleterre (*malus sativa, fructu maximo, oblongo, costato, ad solem lætè rubente, autumnali*, E. C.).

Cette variété est au jardin du Muséum d'histoire naturelle. Les bourgeons sont vigoureux, brunâtres, et rougeâtres au soleil. Les boutons sont allongés, pointus, assez détachés du bois, leurs supports sont plats et larges. La fleur est petite, à pétales ronds, concaves, assez colorée en dedans, et d'un liseré rose aux bords, qui sont un peu frangés. Les feuilles en sont très-grandes, d'un vert foncé. Le fruit est très-gros, allongé et à côtes, comme le *calville blanc*. Sa peau est fine, un peu tiquetée, et se colore d'un beau rouge au soleil. La chair en est fine, d'une eau agréablement acide. Elle se conserve une partie de l'hiver.

24. POMME DE GLACE, ou ROUGE DES CHARTREUX, ou POMME-CONCOMBRE (*malus sativa, fructu magno, oblongo, costato, cucumeris formâ, autumnali*, E. C.).

Le catalogue de l'école du Muséum d'histoire

naturelle ajoute : *Nouvelle espèce suivant Chatenay* , et ce nom est fait pour inspirer la plus grande confiance.

L'arbre est vigoureux. Ses bourgeons sont forts , droits , rougeâtres et fort tiquetés. Ses boutons sont alongés , renflés , ainsi que leur support. Les feuilles sont grandes , assez rondes , épaisses , d'un vert foncé , à nervures saillantes. La fleur est petite , d'un beau rouge. Le fruit est fort alongé et à côtes. Il se colore de rouge au soleil. Il se conserve peu.

La *pomme-concombre* me paraît une variété du calville blanc , tant pour la couleur que pour le goût du fruit. La pomme qui en provient , est à peu près de la grosseur d'un œuf ordinaire , et a deux fois sa longueur. Elle mûrit tard et est de garde.

Les bourgeons qu'il produit sont minces , d'un brun foncé , comme à peu près ceux de l'api noir.

Les boutons sont petits , aplatis et cachés sous l'extrémité inférieure du pédicule de la feuille qui est ronde. Les yeux sont assez éloignés les uns des autres. Sa fleur ne m'a paru avoir rien de plus remarquable que celle des autres pommiers.

Cet arbre est constamment assez difficile à se mettre à fruit , à moins que cette variété ne soit greffée sur paradis , ne poussant que du dernier bouton.

25. POMME DE GLACE TRANSPARENTE (*malus fructu magno, albido, glaciato, Duh.*).

Cet arbre est vigoureux et fertile, surtout en plein vent, parce qu'il n'est pas taillé. Les bourgeons sont gros et allongés, d'un gris roussâtre, tiqueté de brun, assez cotonneux. Les boutons sont petits, pointus, grisâtres; assez renflés à la base, ainsi que leur support. La fleur est médiocrement grande et ne s'ouvre pas entièrement. Ses pétales sont d'un ovale allongé, bordés d'un rouge vif. Les feuilles sont presque rondes, se terminent en pointe et se replient ordinairement en gouttière. Le fruit est gros; son plus grand diamètre est vers le pédicule. Sa peau est verdâtre, blanchit en se mûrissant. Elle jaunit peu, excepté vers le soleil, où elle prend un peu de rouge par petites taches. La chair est très-blanche, et par intervalles elle offre des taches d'un vert-gris, qui tranchent de manière que ces parties semblent glacées. Son eau est acide. Le fruit ne se mange ordinairement que cuit, pour émousser l'acidité. Lorsque l'époque de sa maturité est passée, la chair n'a aucune saveur et devient ferme. J'ai cultivé cette variété sur un arbre qui me donnait des pommes d'une grosseur considérable. On la cueille avant les gelées; elle ne dure pas plus d'un mois.

26. POMME PIGEON (gros pigeonnet au catalogue

du Jardin des Plantes), vulgairement POMME DE JÉRUSALEM (*malus fructu medio, conico, glabro, roseo, quadriloculari, brumali*, Duh.).

On prétend que cette pomme a été nommée de *Jérusalem*, parce que les pepins, au lieu d'être divisés en cinq loges, n'en ont que quatre en croix ; mais la dénomination est fautive, lorsqu'il n'y a que trois loges, ce qui arrive souvent.

Les caractères de l'arbre se rapprochent beaucoup du pigeonnet, n° 13. La pomme est plus grosse, allongée, et se termine en pointe obtuse vers l'échancrure du calice, qui est petit et presque à fleur. La peau est très-fine, unie, brillante et d'une belle couleur de cerise, surtout du côté du soleil ; à l'ombre elle est souvent blanche. Sa chair est très-blanche, souvent rougeâtre, immédiatement sous la peau. C'est une des meilleures pommes à cuire ; elle est agréable à manger, mais il faut attendre que la fermentation ait émoussé son acidité ; elle peut se conserver jusqu'en avril ; j'en ai vu cette année de très-saines à cette époque.

27. PASSE - POMME D'AUTOMNE, vulgairement POMME D'OUTRE-PASSE, ou GÉNÉRALE (*malus sativa, fructu medio, rotundo, aurantii formâ, autumnali*, E. C.).

Cette variété est à l'école du Muséum d'histoire naturelle. L'arbre est fort ; ses bourgeons sont rou-

geâtres, tiquetés, cotonneux; les fleurs sont petites, et n'ont rien de remarquable; les boutons sont petits et aplatis, ainsi que leur support. Les feuilles sont petites et en pointe aux deux extrémités. Le fruit est rond et a la forme d'une orange; l'ombilic est à fleur de la peau, et le pédicule est enfoncé dans une cavité, entre de petites bosses. Sa chair est blanche et jaunit en mûrissant. Cette pomme se cueille en octobre, et est peu de garde.

On a abusé trop de cette dénomination de *passe-pomme*. Il y a un grand nombre de variétés dans les différens pays où j'ai été à portée de faire des comparaisons. On appelle comme telles, des pommes blanches, rondes unies, à côtes, entièrement ou à demi-rouges; mais je n'en ai vu aucune qui offrît des qualités à distinguer. La cousinette, n° 2, et la suivante, sont au nombre de ces variétés.

28. GROSSE POMME NOIRE D'AMÉRIQUE (*malus sativa fructu medio, rotundo, violaceo, subnigricante*, E. C.).

Ses bourgeons sont gros et alongés, gris, tiquetés de blanc et d'un vert très-fin. Les boutons sont presque aplatis, ainsi que leurs supports. Les feuilles sont très-grandes, arrondies, se terminant en pointe obtuse, régulièrement et légèrement dentelées. Les fleurs sont médiocrement grandes, ne s'entr'ouvrent pas entièrement. Ses pétales sont

ovales, un peu froncés vers l'onglet. Le fruit est médiocrement gros, bien arrondi, d'un violet-brun. La chair est grossière et a peu de saveur. Elle se cueille à la fin de septembre.

29. POMME NOIRE (*malus fructu minimo, globoso, glabro, nigricante, inodoro, brumali, Duh.*).

Cette pomme n'est qu'une sous-variété de la précédente, et n'est recherchée que par curiosité.

30. API NOIR (*malus fructu parvo, compresso, glabro, nigricante, inodoro, brumali, Duh.*).

Cette variété a des caractères communs avec l'api ordinaire, dont je vais parler, et qui lui est préférable sous tous les rapports, même pour la durée et le goût.

31. PETIT API, vulgairement dans certains endroits, POMMIER A LONG BOIS (*malus fructu parvo, glabro, hinc subflavescente, inde splendide purpureo, inodoro, brumali, Duh.*).

Cet arbre s'élève pyramidalement en plein vent et charge beaucoup. Ses bourgeons sont fluets, assez longs, d'un gris foncé, tiquetés d'un brun foncé violet. Les boutons sont gros, renflés ainsi que leurs supports. La fleur est médiocrement grande, peu ouverte, à pétales arrondis, concaves; elle est panachée extérieurement de rouge pâle, et intérieurement foncé. Les feuilles, dentelées et surdentelées, sont petites et pointues, quelques-unes ont le

pédicule rouge. Le fruit est petit, écrasé; son ombilic est enfoncé. Sa peau est fine et brillante, éclatante même, d'un rouge un peu foncé au soleil; à l'ombre elle est d'un vert jaunâtre. Sa chair est cassante, agréable, d'une eau bien douce. On la cueille avant les gelées.

32. GROS API, ou POMME ROSE (*malus sativa fructu medio, rotundo, compresso, lacte purpureo, brumali, E. C.*).

Les caractères de cet arbre sont les mêmes que ceux du suivant, qui n'en paraît qu'une sous-variété assez soutenue. Ces deux pommes ne diffèrent que par leur grosseur, car tout le reste, jusqu'à l'ordre de maturité et la durée, sont les mêmes.

33. DOUX, ou DOUX A TROCHET (*malus fructu medio (vel parvo) subconico, viridi, linæis evanidè rubris virgato, brumali, Duh.*).

Cet arbre est fertile en bon terrain. Ses bourgeons, légèrement tiquetés de gris, sont verdâtres, un peu rougeâtres au soleil. C'est un des pommiers où les boutons sont le plus rapprochés entre eux. Ils sont petits, peu renflés ainsi que leurs supports. Les fleurs sont grandes, d'un rouge foncé en dedans; ses pétales ovales sont en dehors et aux bords panachés de rose. La largeur des feuilles est vers le milieu, d'où elles se terminent en pointe vers les deux extrémités. Le fruit est gros dans le bas, et va

en diminuant vers l'extrémité supérieure, où l'échancrure du calice est peu enfoncée et entourée de petites bosses. La peau est lisse, verte assez constamment. Elle blanchit ou jaunit peu à l'époque de sa maturité. Elle se colore quelquefois d'un rouge-brun au soleil. Cette pomme se cueille aux gelées ; et mûrit vers la fin de décembre.

On a prétendu faire une variété du *petit-doux* ; mais si la grosseur suffisait pour l'établir, il n'est presque point d'arbre et de branche qui n'offrît une variété.

34. GROS FAROS (*malus fructu magno, compresso, glabro, saturè rubro, brumali*, Duh.).

L'arbre n'est pas moins fertile que vigoureux, comme on en peut juger par la force, la longueur et la grosseur de ses bourgeons, peu tiquetés, brunâtres, et qui prennent du rouge au soleil. Les boutons et leurs supports se ressentent de l'embonpoint des branches. Les fleurs paraîtraient grandes, si elles s'ouvraient facilement ; mais les pétales se froncent à leur naissance, et sont concaves, presque blanches en dedans, et liserées de rouge sur les bords. Les feuilles, profondément dentelées, et quelquefois surdentelées, sont larges, longues et presque ovales.

Le fruit est bien rond, quelquefois il a de légères côtes ; son plus grand diamètre est vers le bas, où

le pédicule est enfoncé dans une cavité profonde, de manière que le fruit touche presque au bois. L'ombilic est très-évasé et peu enfoncé. Sa peau est lisse, rouge presque partout, et plus foncée au soleil, avec des raies rouges d'une différente nuance. La chair est blanche, veinée souvent de rouge, d'une eau abondante, et d'un goût relevé un peu acide. Cette pomme se conserve une grande partie de l'hiver.

35. PETIT FAROS (*malus fructu medio, oblongo, glabro, purpureo, brumali*, Duh.).

L'identité de nom pourrait faire soupçonner que c'est la même variété que la précédente, mais les caractères qui les distinguent sont bien différens.

Les bourgeons sont d'un gris roussâtre et fort cotonneux; les fleurs moins grandes et plus ouvertes; le fruit plus petit; les échancrures du calice moins divisées et plus enfoncées; la peau plus luisante; la chair plus grenue.

36. POMME SAINT-MICHEL.

Cette pomme est une nouvelle variété ou annoncée comme telle, déposée au Jardin des Plantes. Elle a été donnée par M. Varin, en l'an II, et n'a pas encore produit de fruit.

37. ROYALE D'ANGLETERRE, à TROCHETS (*malus fructu magno, subrotundè difformi, flavo, ad solem leviter rubente, ex eadem gemmâ multiplici, autumnali*, E. C.).

Cette variété est au Jardin des Plantes.

Les bourgeons sont forts, rougeâtres, brunissant au soleil, tiquetés de points gris, et légèrement cotonneux. Les boutons sont grisâtres, gros, renflés, sur un support large, mais aplati. Les fleurs sont petites, d'un rouge foncé intérieurement, à pétales oblongs, panachés de rose au bord et en dehors; elles sont quelquefois au nombre de six et de huit sur chaque bouton. Les feuilles sont larges, épaisses, fortement dentelées. Le fruit est gros, mal conformé, plus renflé d'un côté que d'un autre, avec des bosses et des irrégularités. La peau jaunit à la maturité, a quelques taches brunâtres, et se teint légèrement de rouge au soleil. La chair est fine, mais aigrelette, même lorsque le fruit est bien mûr. Cette pomme se conserve une partie de l'hiver. Il ne faut pas la confondre avec la *reinette d'Angleterre*, dont je parlerai plus bas.

38. REINETTE ROUSSE, vulgairement REINETTE DES CARMES (*malus sativa, fructu maximo, subrotundo, grate acidulo, brumali*, Duh.).

Ses bourgeons sont rougeâtres, tiquetés, cotonneux. Ses boutons sont alongés, pointus, plats, le support est assez renflé. Les fleurs sont grandes, mais ses pétales sont concaves et s'ouvrent difficilement. Les feuilles sont grandes, presque rondes. Le fruit est très-gros en bon terrain. Sa peau, par-

semée de points brunâtres, jaunit en mûrissant. La chair est blanche, fine, d'une eau abondante, agréablement acidule à l'époque de la maturité, qui est plus ou moins avancée suivant l'exposition du fruitier. Cette pomme se conserve une partie de l'hiver.

39. GROSSE REINETTE D'ANGLETERRE (*malus fructu maximo, costato, è viridi luteo, acidè dulci, brumali, Duh.*).

L'arbre est vigoureux, donne des bourgeons allongés et gros; ils sont brunâtres, rougissent au soleil, et sont fortement tiquetés et cotonneux. Les boutons sont petits, plats, mais occupent la plus grande partie de la demi-circonférence, ainsi que les supports, qui sont faiblement renflés. Les fleurs sont d'une médiocre grandeur, s'ouvrent assez bien; les pétales, froncés dans le bas, sont ovales, presque blancs en dedans, mais d'un rouge vif à l'extrémité. Les fenilles, à double dentelure, varient dans leur forme; il y en a de presque rondes et d'autres très-allongées.

Le fruit est d'une grosseur remarquable et aplati à ses extrémités; l'échancrure du calice est dans une cavité profonde, ainsi que son pédicule. Sa peau, verdâtre, ordinairement tiquetée, jaunit en mûrissant; la chair est d'une eau abondante, mais moins relevée que celle de la *reINETTE franche*. Elle se conserve une partie de l'hiver.

40. REINETTE DU CANADA (*malus sativa*, fructu quàm maximo, glabro, rotundo, è viridi flavescente, ad solem lactè rubente, brumali, E. C.).

M. Alfroy ne balance pas d'assurer que c'est la plus grosse des pommes. J'en ai vu à Farceaux, département de l'Eure, qui avaient plus de 108 millimètres (4 pouces) de diamètre. Il est vrai que le terrain était très-bon. L'arbre est vigoureux; on en peut juger par la force de ses boutons et de ses bourgeons qui offrent presque les mêmes caractères que la *reINETTE rousse*, n. 38. Le fruit a une peau brillante peu tiquetée; verte d'abord, elle se colore de rouge au soleil. Sa chair est fine, d'un goût relevé, et ne le cède pas aux meilleures reINETTES. Elle se conserve jusqu'en mars.

41. CANADA GRIS.

Cette variété est au jardin du Muséum d'histoire naturelle. Elle n'a point encore porté de fruit. Ses caractères paraissent la rapprocher beaucoup de la *reINETTE grise*, dont je parlerai plus bas.

42. REINETTE BLANCHE (*malus fructu vix medio, al-bido, acidè-dulci, brumali, Duh.*).

L'arbre est médiocrement vigoureux. Ses bourgeons, ses boutons, la pâleur et la petitesse de ses feuilles semblent annoncer une sous-variété de la *reINETTE franche* dégénérée. Sa petitesse, le goût de son fruit, comparés à celui des autres reINETTES,

semblent confirmer dans cette opinion. L'arbre est assez fertile; le fruit peut se conserver jusqu'au printemps, mais il devient cotonneux et perd son parfum et sa qualité.

43. REINETTE ROUGE (*malus fructu medio, compresso, è viridi leviter flavescente, lactè rubente, brumali, E. C.*).

C'est encore une variété qui se confond assez avec la précédente. Le bois est grisâtre. Les feuilles sont petites. Le fruit est assez gros, aplati aux deux extrémités, d'un jaune léger; il se colore d'un beau rouge presque pourpre. « Cette pomme, dit Duhamel, paraît être une variété de la *reinette blanche*, lui est inférieure, et ne se conserve pas si longtemps. »

44. REINETTE FRANCHE (*malus fructu magno, acidè, dulci, serotino, Duh.*).

L'arbre est fertile; ses bourgeons vigoureux et alongés, sont fort tiquetés et cotonneux; verdâtres à l'ombre, il se foncent d'un brun-rouge au soleil. Ses boutons sont petits, leurs supports peu saillans; les fleurs sont assez grandes et s'ouvrent bien, d'un pourpre foncé dans le calice. Ses pétales, larges dans le bas, sont alongés et s'arrondissent vers le haut; ils sont marquetés en dehors d'un rouge vif. Les feuilles sont petites, leur plus grande largeur est vers le milieu; elles ont une double dentelure

très-prononcée. Le fruit varie de grosseur suivant le terrain qui le produit ; il est aplati à ses deux extrémités. Il est bien rond. Il a quelquefois des inégalités et d'espèces de côtes. L'échancrure du calice et le pédicule , surtout, sont des conités profondes. La peau devient jaune en mûrissant ; elle rougit quelquefois en bonne exposition ; elle est fort et irrégulièrement tiquetée. La chair est cassante, jaunit un peu en mûrissant ; elle a un goût acidule agréable qui lui fait donner la préférence sur toutes les autres pommes ; elle est une de celles qui se rident le plus. On la conserve très-long-tems. Roger Schabol dit en avoir conservé deux ans dans une armoire à l'abri de l'air. Je ne doute pas que cette excellente pomme ne soit le type de la plupart des variétés de reinettes.

45. REINETTE DORÉE, ou REINETTE JAUNE TARDIVE (*malus fructu medio, compresso, flavo, acidè-dulci, brumali*, Duh.).

C'est une sous-variété de la précédente, et en a à peu près tous les caractères. Elle n'offre pas dans son fruit des formes régulièrement constantes. Il y a sur le même arbre des pommes aplaties sur les deux extrémités , d'autres qui le sont peu, et même qui sont alongées. La peau est d'un beau jaune tiqueté de gris ; elle prend une nuance de rouge au soleil.

En parfaite maturité elle se ride et est à peine acide. Son eau est même douce et sucrée.

46. REINETTE GRISE (*malus fructu magno, compresso, cinereo, acidulè dulci, brumali, Duh.*).

Les bourgeons, les boutons et les feuilles offrent les mêmes caractères que ceux de la reinette franche, n° 44. Les fleurs sont moins grandes, presque blanches en dedans, et panachées d'un rose léger en dehors. Le fruit, qui a son plus grand diamètre vers le bas, est ordinairement aplati aux deux extrémités, quelquefois il est presque rond. Sa peau est dure, d'un gris-jaune à l'époque de la maturité, quelquefois rougeâtre vers les points exposés au soleil. Elle se conserve long-tems.

47. REINETTE GRISE DE CHAMPAGNE (*malus fructu medio compresso, è cinereo fulvastro, inodoro, brumali, Duh.*).

Cette variété, à quelques petites nuances près, semble assez se confondre avec la précédente. Le fruit a la même forme, la même bonté, et se conserve autant.

48. REINETTE GRISE DE GRANDVILLE.

On a prétendu faire une autre variété de cette pomme qui a absolument le même caractère que les précédentes. On observe qu'elle est la seule qui a résisté à Montlhéry aux grands froids de 1788 et 1789. Cette considération est faite pour lui attirer

la préférence sur les autres reinettes grises, dont on cherche à multiplier les variétés, sans aucun avantage.

49. NON-PAREILLE (*malus fructu magno, compresso, è viridi flavescente, acidulo, brumali, Duh.*).

Bourgeons fluets, alongés, tiquetés, grisâtres, bruns-violets au soleil; boutons saillans, pleins, larges, ainsi que leur support; fleurs grandes, peu colorées en dedans, et d'un rouge vif en dehors, vers les bords des pétales, qui sont fort longs; feuilles peu dentelées, larges au milieu, et se terminant en pointe obtuse; fruit gros, un peu aplati; peau d'un vert-jaune, se teignant de rouge au soleil, tiquetée de points bruns. La chair est fine, d'une eau plus acide que la *reinette franche*, avec laquelle elle a beaucoup de conformité.

50. HAUTE-BONTÉ (*malus fructu magno, compresso, costato, lactè viridi, brumali, Duh.*).

En offrant des variétés, ou prétendues telles, il s'est fait souvent des exagérations dans les dénominations par lesquelles on prétendait les indiquer. On vient de voir que la non-pareille était d'une qualité inférieure à la *reinette franche*; il en est de même de la *haute-bonté*, que Duhamel et tous les amateurs déclarent d'un aigret vif, moins fin et moins agréable que celui des autres reinettes.

Les bourgeons de cette variété sont plus longs

que gros , d'un vert clair qui brunit au soleil , tiquetés, et d'un duvet blanchâtre, ainsi que les boutons , qui sont plats alongés et pointus , sur des supports peu saillans. La fleur ressemble assez à celle de la reinette franche. Les feuilles sont grandes , alongées , à double dentelure et à nervures assez saillantes ; elles se recourbent en gouttière.

Cette pomme est assez grosse , aplatie à ses extrémités ; le plus grand diamètre est vers le bas , où le pédicule est gros et enfoncé. Le fruit a des côtes moins prononcées que celles du calville blanc , et qui commencent à l'échancrure du calice , qui est enfoncé dans les élévations que forme la naissance des côtes. La peau est fine , brillante , et jaunit à l'époque de la maturité : elle se colore de rouge au soleil ; la chair est blanche , et d'une nuance légèrement verdâtre. Cette pomme se conserve même une partie du printems.

51. CHATAIGNIER (*malus sativa*, fructu medio, compresso, atro rubente, brumali, E. C.).

Les bourgeons sont d'un gris roussâtre , rougissant au soleil , fort tiquetés et cotonneux. Ses boutons sont courts , renflés , ainsi que leur support qui est large. Les fleurs sont petites , d'un rouge vif en dedans , panachées d'un léger rose au dehors. Leurs pétales sont presque ronds , froncés au bas , et concaves. La forme des feuilles varie ; soit pour

la longueur, soit pour la dentelure. Le fruit est médiocrement gros, aplati, d'un beau rouge vers le soleil, et panaché de raies rouges et blanches à l'ombre; sa chair est cassante, mais d'une eau relevée et agréable. Cette pomme se conserve une grande partie de l'hiver.

52. CAPENDU, dans quelques endroits COURT-PENDU (*malus fructu parvo, hinc atro-rubente, inde purpurascens, brumali*, Duh.).

Les bourgeons sont fluets, d'un gris brunâtre, rougissant obscurément au soleil. Ses boutons sont petits, courts et larges, sur des supports plats et cannelés. Les fleurs sont grandes; les pétales sont ovales, concaves, presque blancs en dedans du calice, et lavés d'un rouge pâle en dehors. Les feuilles, plus larges à l'extrémité, se terminent en pointe obtuse vers le pédicule. Le fruit est à peu près de la grosseur d'un gros api, aplati vers le pédicule, qui est enfoncé dans une cavité profonde, ainsi que l'ombilic. Souvent le pédicule est très-court, le fruit touche au bois, ce qui lui a fait donner la dénomination de *court-pendu*, et par corruption *capendu*.

Au soleil, sa peau est d'un rouge foncé, et plus clair à l'ombre; elle est fort tiquetée de rousseurs assez profondes. La chair est, sous le peau, légèrement veinée de rouge, d'une eau acide comme les

reinettes, mais moins agréable. Cette pomme se conserve tout l'hiver.

53. RAMBOUR D'HIVER (*malus fructu maximo, compresso, hinc albido, inde flavo, punctis et tæniolis sanguineis distincto, brumali*, Duh.).

Les caractères de cette variété se rapportent assez au rambour franc. Son fruit est en général plus gros dans le même terrain. Il est fort aplati, d'un tiers au moins de son diamètre. L'échancrure du calice est petite et communément peu ouverte. La peau est lisse, d'un vert jaunâtre à l'ombre, avec des raies et des taches rouges; du côté du soleil, elle est rayée et tiquetée d'un rouge foncé. Sa chair est d'un blanc légèrement verdâtre. Son eau a plus que de l'acide, elle est un peu âcre. Cette pomme, bonne à cuire, se conserve, avec du soin, jusqu'au printemps.

54. VIOLETTE (*malus fructu medio, longiori, sapore violæ, serotino*, Duh.).

C'est un des pommiers dont les bourgeons sont coudés, ils sont d'un gris verdâtre qui brunit en rouge au soleil; ils sont tiquetés de gris et très-cotonneux. Les boutons, portés sur des supports gros et saillans, sont plats, mais larges. Les fleurs seraient grandes si elles s'ouvraient bien. Ses pétales sont ovales et concaves, presque blancs en dedans,

et légèrement teint de rose au dehors. Les feuilles sont ovales, à double dentelure. Le fruit est de moyenne grosseur, alongé comme la pomme pigeon. Sa peau est luisante, jaune rougeâtre, et au soleil d'un rouge foncé. La chair est cassante comme celle du calville; elle en a assez le goût; dans certains terrains elle a un petit parfum de violette. Cette pomme se conserve une partie du printems.

55. POMME SAINT-GERMAIN.

Cette variété, qui est au jardin du Muséum d'histoire naturelle, n'a pas donné de fruit. Les feuilles sont légèrement panachées de jaune. Les bourgeons sont d'un châtain rougeâtre au soleil, tiquetés et cotonneux.

56. POMME ÉTOILÉE, ou POMME D'ÉTOILE (*malus fructu parvo, pentagono, partim luteo, partim è rubro flavescente, serotino, Duh.*).

Ce fruit, qui a cinq côtés régulièrement formés, a été nommé *pomme étoilée*. L'arbre est d'une médiocre vigueur, et se rapproche de *l'api* par divers caractères et par la petitesse de son fruit. Il a la peau lisse comme lui, mais il a des couleurs moins vives et une chair encore moins délicate. Elle est un peu acerbe. Cette pomme se conserve très-long-tems.

57. POMME TROUSSEL (*malus fructu maximo, glabro, rotundo, oblongo, è viridi flavescente, ad solem latè rubente, autumnali, E. C.*).

C'est une variété que M. Troussel a obtenue dans son domaine de Saint-Nicolas , à Compiègne. L'arbre est très-vigoureux , d'un beau port , ses branches se lèvent assez pyramidalement. Les boutons sont alongés , d'un vert rougeâtre , tiquetés de points fauves. Les bourgeons sont longs , pointus , renflés ainsi que leurs supports. Les fleurs , petites , panachées d'un beau rose , ne s'ouvrent que difficilement ; leurs pétales sont concaves. Les feuilles sont unies , longues , pointues à leur extrémité , et légèrement dentelées ; leurs pédicules sont très-longes. Le fruit est très-gros , bien arrondi et alongé. La peau est luisante , unie ; elle jaunit en mûrissant , et se colore d'un beau rouge au soleil. La chair est très-blanche , juteuse , d'une eau un peu aigrelette. Cette pomme se cueille avant les gelées.

58. LA BIEN-VENUE (*malus fructu maximo , globoso , glabro , purpureo , gratè acidulo , autumnali , E. C.*).

C'est une nouvelle variété qui se trouve chez M. Troussel , et qui mérite d'être cultivée avec soin , ainsi que la précédente , soit pour décorer les desserts , soit pour faire de la boisson.

Les bourgeons sont d'un gris-jaune , très-tiquetés de blanc. Ses boutons sont courts , renflés , ainsi que leurs supports. Les fleurs sont grandes , bien ouvertes , à pétales presque ronds , panachés d'un rouge pourpre. Les feuilles sont grandes , presque

rondes , très-veloutées en dessous , et finement dentelées.

Le fruit est très-gros , rond , toujours vert , excepté au soleil , où il se colore d'un rouge éclatant. La chair est d'un blanc verdâtre , d'une eau abondante , agréablement acidule , légèrement fondante. Cette pomme se cueille à l'époque de la précédente.

59. POSTOCHE D'HIVER (*malus fructu magno , compresso , glabro , proeminenter costato , hinc saturè , inde dilutè purpureo , serotino , Duh.*).

Ses bourgeons sont d'un rouge foncé , presque violet au soleil ; brunâtre à l'ombre , peu tiquetés de gris et cotonneux. Les boutons sont courts , en pointe obtuse , fort larges , ainsi que leurs supports. Les fleurs sont grandes , belles , bien ouvertes , presque blanches en dedans , et légèrement teintées de rose en dehors. Les feuilles , fortement dentelées , sont ovales , et se terminent en pointe ; elles sont grisâtres en dessous. Le fruit est gros , et un peu aplati aux deux extrémités. L'échancrure du calice est petite , et enfoncée dans des élévations qui sont le principe des côtes qui se prolongent jusqu'au bas. Le pédicule est court , ce qui fait que quelquefois le bois comprime le fruit. La peau est d'un pourpre foncé au soleil , plus clair ailleurs. La chair est cassante , agréablement acide en parfaite maturité , aussi

relevée que certaines reinettes. Cette pomme se conserve une partie du printemps.

60. POMME MALEGARLE, appelée ainsi parce qu'on prétend que Charlemagne l'aimait beaucoup (*malus sativa*, *fructu magno*, *carne tenera*, *in ore liquescente*, *autumnali*, E. C.).

Je n'ai jamais vu ce fruit; mais les bourgeons de l'arbre qui le produit ont été envoyés de Turin dans une boîte de fer blanc pleine de miel, et ont été greffés à la Pépinière nationale.

On dit que cette pomme est grosse comme nos belles reinettes, et qu'elle a une qualité particulière, celle d'être fondante comme nos beurrés et nos doyens.

61. POMME-FIGUE, vulgairement POMME D'ADAM (*malus fructu parvo*, *compresso*, *ad similitudinem ficus accedente*, *brumali*, E. C.).

On a donné ce nom à deux variétés de pommes qui n'offrent presque d'autre intérêt que celui de la curiosité. Voici la description que Viet père, pépiniériste à Châtillon, donne dans le n° 11 de la *Feuille du Cultivateur*, 2 janvier 1804, tome IV :

« La pomme-figue est remarquable parce qu'elle fait exception à toutes les autres variétés de pommiers : le fruit qui en provient sort spontanément d'un bouton sans aucune apparence de fleur. Quel-

ques recherches que j'ai faites avec le père Christophe Hervy, qui, le premier, me la fit connaître, nous n'y avons jamais trouvé de pepin. »

Cette qualité ne peut donc se perpétuer que par le secours de la greffe. Quelques personnes la nomment la *pomme d'Adam*, parce qu'on prétend que réellement les premières greffes sortirent du Paradis terrestre. J'aime mieux le croire que l'avoir vu.

Le fruit est d'un vert jaunâtre, d'une médiocre grandeur, rond, moucheté comme la reinette hâtive, mais plus aigret. Son bois et sa feuille sont assez ressemblans à ceux de la reinette franche, dont le bois grisâtre est un peu cotonneux, ainsi que la feuille.

L'autre variété connue sous la dénomination de *pomme-figue*, est définie ainsi par Duhamel : *malus fructifera, flore fugaci*, Duh.

Bourgeons courts, mais gros, verdâtres, coudés et extrêmement cotonneux. Boutons très-rapprochés, nombreux, renflés, ainsi que leurs supports. Fleurs en bouquet, à pétales irréguliers, et inégales et velues. Feuilles étroites, pointues, à forte nervure. Fruit petit, alongé, mal conformé, vert jaunâtre, rarement et peu fouetté de rouge au soleil, d'une chair âpre et sauvage. Il doit être classé parmi les arbustes d'ornement.

Pour ne pas rendre cette nomenclature imparfaite,

je crois devoir joindre ici les autres variétés qui sont au jardin du Muséum d'histoire naturelle, quoique je ne puisse pas donner la description des fruits.

62. POMME-CIERGE D'HIVER.

Bourgeons gris clair, tiquetés ; boutons aplatis, ainsi que leurs supports ; feuilles légèrement dentelées, pointues aux deux extrémités.

63. POMMIER D'ESRANGE. Bourgeons gris brunâtres, droits, forts ; feuilles d'une grandeur moyenne, dentelées, presque rondes.

64. POMME BONNE-EPREUVE. Bourgeons forts, alongés, couleur noisette, tiquetés ; feuilles grandes, arrondies, légèrement et régulièrement dentelées.

65. GROS-BONDY. Bourgeons forts, tiquetés de blanc, grisâtres, brunissant au soleil. Boutons gros ; supports renflés, un peu cannelés ; feuilles grandes, dentelées, recourbées en gouttière.

66. POMMIER DE LA CHINE, (*pyrus malus spectabilis* ; *arbor nana, fructu parvo, oblongo, pyramidali*, E. C.).

Cette variété, greffée sur paradis, ou sur des sujets venus de semence, n'est connue en France que depuis une vingtaine d'années. Elle a été apportée d'Angleterre, et je crois que feu Vilmorin est le premier qui l'ait annoncé dans son catalogue ; je ne l'avais pas vu indiquer ailleurs avant lui.

Son bois est d'un gris foncé assez luisant, parsemé de quelques taches grisâtres. Ses rameaux sont

horizontaux, ou forment presque un angle droit avec la tige.

La fleur, lorsqu'elle a quitté l'enveloppe du bouton, est d'un beau couleur de rose bien tendre; épanouie, elle est blanche, mais veinée ou légèrement teinte de rose. Elle a cinq pétales assez grands. Le nombre de ses étamines varie depuis huit jusqu'à quinze et plus.

Ses feuilles sont fortement dentelées, et presque rondes au commencement; elles s'allongent et deviennent pointues en grandissant; elles ressemblent assez à celles de l'api.

Le fruit est petit, un peu oblong, sans cavité à l'insertion du pédicule, ce qui a fait donner très-improprement, en Angleterre, à l'arbre qui le porte, la dénomination de poirier, parce que Linné l'a désigné sous le nom générique de *pyrus*. Elle ne lui convient nullement, puisque ce n'est qu'une variété très-prononcée du pommier. La peau est verdâtre, jaunit peu. La chair est fade, presque sans eau.

Cet arbre n'est intéressant que parce qu'il est d'ornement, qu'il fleurit beaucoup, et qu'il est remarquable par l'éclat de ses fleurs.

67. POMMIEU BACCIFORME (*malus fructu tenui, baccato*, E. C.).

C'est un arbre de pure curiosité. Il s'élève peu. Ses bourgeons sont grêles, à feuilles petites, forte-

ment dentelées. Les péduncules partent du même point, et les fruits sont ronds, en forme de baie, sans garder l'échancrure du calice, comme les autres pommes.

68. POMMIER A FLEURS ODORANTES (*malus coronaria*, D. C.).

Cet arbre d'ornement a été apporté de Virginie, et se multiplie par la greffe sur paradis. Il s'élève peu. Les feuilles sont pointues à l'extrémité, larges à leur base, fortement dentelées, brillantes. Les péduncules sont en corymbe, comme ceux du *pommier bacciforme*. Cet arbre demande des soins particuliers.

Jusqu'à ce que la synonymie des pommes à cidre soit bien établie, il est impossible d'en donner la description. Pour ne pas faire de doubles emplois, je me contenterai de nommer celles qui sont à l'école du Muséum d'histoire naturelle, et plusieurs autres très-connues et renommées dans les pays à cidre. Les premières sont :

La pomme

Bedargue.	Junet.	Fraiquin blanc.
Douce morelle, ou	Douce-claire.	Dadurg.
de vache.	Chaudière.	Charlotte.
Blanc-molet.	Ozaune.	Jaunet.
Haut-bois.	Binet.	Noyer.
Marinonfé, ou	Hautivau.	Marinonfé.
doux abrognet.	Blangi.	Beurré.

Ecarlatine.	Œillet.	Coqueret.
Rouge-bruyère.	Bouteille.	Bursure.
Doux évêque.	Gaigonet.	Redoudelle.
Sonnette.	Renouvellet.	Cœur d'âne.
Brebis.	Bridelle.	

Auxquels on peut ajouter :

L'orgueil.	Marie-la-douce.	Le mont de bailleul.
Couronne rouge.	Peau-de-vache.	Le grous.
— jaune.	L'alouette rousse.	Le braslin.
Gros-barbarie.	— blanche.	Le hâleux.
Blanc-molet.	Lacoste.	Le dameret.
Courte-queue.	Le rebois.	Le chien.
Besnard.	Le fresquin.	Petit manoir.
Bédanne.	Haute-blanche.	Le saint-georges.
Muscadet.	Lavane.	Gros amer-doux.
Rouget.	Le petit-moulin.	Petit amer-doux.
Ecarlate.	La roquet.	La germaine.
La Sausse.	La blagni.	Pied-de-cheval.
La basset.	Blanc-duré.	Gros coq.
Le ragniole.	Doux reté.	Lequieulé.
L'ambrette.	Le matou.	Lépiée.
La goronette.	Doux veret.	Lante-au-gros.
Long-bois.	Le pepin.	Le bon valet.
Gros-adam.	La rosenté.	Le saint-bazile.
La petite chape.	La rousse.	L'amer vineux.
La redant.	Reine douce.	Le galopin.
La tartre.	Marie-honfroy.	La douvesée.
Le cateleu.	Rambouillet.	

On trouvera la description de quelques-unes de ces variétés dans l'ouvrage intitulé : *Du Pommier, du Poirier et du Cormier*, par M. Louis Dubois, bibliothécaire de l'école centrale du département

de l'Orne. Il s'occupe avec le plus grand zèle de débrouiller cette nomenclature, et de fixer la synonymie. L'agriculture ne peut que lui avoir de grandes obligations à cet égard.

Nota. A la feuille précédente, page 43, après la ligne 11, il a été omis ce qui suit :

Il y a une autre pomme *concombre*, selon Viet, qui dit, dans la *Feuille du Cultivateur* :

La pomme concombre, etc.

COIGNASSIER (*cydonia*).

C'est moins un arbre qu'un arbrisseau à bois tortueux, dont le fruit est recherché par quelques personnes, et rebuté par d'autres, à cause de son odeur pénétrante, à l'époque de sa maturité. Le goût du fruit, soit cuit, soit au sucre, a ses partisans et ses détracteurs ; c'est peut-être en partie cause qu'on fait très-peu d'efforts pour perfectionner ce fruit.

Un des moyens de réussir, et d'obtenir de bons sujets pour poirier, est de les multiplier de semence, ce dont on s'occupe peu, par la facilité qu'on a de s'en pourvoir par rejetons ou par marcottes. Une autre manière de le perfectionner, est de greffer sur les greffes déjà faites ; le fruit acquiert plus de diamètre et de saveur.

1. COIGNASSIER COMMUN (*cydonia vulgaris*, E. C.).

Les semences de ce coignassier produisent assez

généralement des arbres sauvages dont les feuilles et les fruits sont plus ou moins grands, suivant la qualité du sujet. Les premières prennent de l'étendue, les autres du diamètre, par le secours de la greffe; on distingue ceux qui ont subi cette opération. Les autres conservent des feuilles étroites, donnent des fruits médiocres et peu aqueux. On les désigne principalement sous la dénomination de *Cydonia angustifolia*.

2. COIGNASSIER PYRIFORME (*cydonia sativa*, *fructu rotundo*, *pyriformi*, E. C.).

Cet arbre s'élève aussi haut que le coignassier de Portugal, dont je parlerai plus bas. Ses bourgeons sont brunâtres, parsemés de points roussâtres, et fortement coudés. Les boutons tiennent presque la demi-circonférence de la branche, sont aplatis. Les fleurs sont grandes, à pétales ovales, presque blancs, avec une nuance de rouge pâle. Ses feuilles sont grandes, unies, d'un vert foncé en dessus, et grisâtres et cotonneuses en dessous, un peu alongées. Le fruit est d'un pyriforme arrondi. L'échancrure du calice est enfoncée dans une cavité, ainsi que le pédicule qui est court. La peau est verte, fort cotonneuse, et jaunit en mûrissant, vers le mois d'octobre.

3. COIGNASSIER MALIFORME (*cydonia fructu rotundo*, *globoso*, E. C.).

Si la différence de forme constitue une variété

dans le fruit, lorsque tous les caractères de l'arbre sont les mêmes, on doit admettre celle-ci, qui offre un fruit constamment rond, qui se perpétue par la greffe.

4. COIGNASSIER DE PORTUGAL (*cydonia latifolia*, *lusitanica*, Duh.).

Tous les coignassiers se ressemblent par les caractères essentiels, et les variétés n'offrent de différence dans les bourgeons, les feuilles et les fruits, que celle d'être plus ou moins grands.

Le coignassier de Portugal offre des fruits d'un diamètre plus considérable que les autres variétés, parce qu'assez généralement il provient de la greffe qu'on a faite pour le perpétuer. Ses caractères se rapportent à ceux du coignassier pyriforme n^o 2. J'ai vu des coignassiers de Portugal donner des fruits pyriformes, d'autres des fruits maliformes, d'autres à côtes, comme des calvilles.

On a prétendu faire des variétés qu'on a distinguées en coignassier mâle (que Duhamel désigne par *Cydonia fructu brevior*, *rotandior*), et en coignassier femelle (*Cydonia fructu oblongo*, *leviori*); mais ces deux arbres se rapportent aux variétés n^{os} 2 et 3.

SORBIER; selon d'autres, CORMIER (*sorbus sativa*) Tournef. ; (*sorbus domestica*) Linné.

Cet arbre est précieux sous le double rapport de

son bois, qui est très-recherché, à cause de sa dureté et de son poli, de sa durée, et sous celui de son fruit, que quelques personnes aiment à manger, et dont on fait une boisson qui a un goût qu'on trouve plus vineux que le *poiré*.

1. SORBIER COMMUN (*sorbus sylvestris domestica*, E. C.).

Cet arbre est susceptible d'acquérir une grande élévation; on en voit de vingt-quatre mètres de hauteur (72 pieds) dans les forêts, surtout dans les départemens méridionaux. Sa tige est très-droite. Les branches sont nombreuses et s'élèvent presque pyramidale. Ses bourgeons sont longs, d'un vert-gris. Les boutons sont petits, pointus, sur un support peu saillant. Les fleurs sont petites, à pétales roses, concaves, presque ronds. Les feuilles sont ailées avec une impaire. Les folioles sont opposées, longues, unies en dessus, et cotonneuses en dessous, dentelées. Le fruit vient par trochets, il se colore d'un beau rouge au soleil, et brunit en se blétissant; ce n'est qu'alors qu'on peut le manger, sans quoi il est prodigieusement acerbe; on n'attend pas qu'il se soit entièrement bléti pour en faire de la boisson, soit qu'on l'écrase comme les poires, pour mettre le marc au pressoir, ainsi qu'on le pratique à Igny et ailleurs; soit qu'on en fasse une espèce de rapé, en l'écrasant et en le

coupant en morceau, pour le faire fermenter avec de l'eau dans des tonneaux, comme je l'ai vu faire souvent. La maturité de ce fruit vient vers le commencement d'octobre.

2. SORBIER CULTIVÉ (*sorbus sativa*, T.).

Les caractères de cet arbre sont comme ceux du précédent. Le fruit est beaucoup plus gros et acquiert plus de qualité. La culture a varié ses formes. Il y a des cormes qui sont alongées et d'un rouge vif, qui leur a fait donner la dénomination de *cormes de pigeon* (*Sorbus fructu ovato*, ou *turbinato*); d'autres qui sont entièrement rondes, d'autres presque pyriformes; ce qui a donné lieu, dans quelques départemens, de les désigner sous la dénomination de *corme-poire* (*Sorbus fructu pyriformi*, et *corme-pomme* (*Sorbus fructu rotundo*). J'en ai vu une variété qu'on désignait sous la dénomination de *corme sans pepin*, mais elle n'était pas constante, et on trouvait quelquefois des pepins dans les cormes du même trochet, parmi celles où le pepin était avorté.

3. Il existe une variété connue sous la dénomination de *Sorbiere hybride*, que Linné a trouvée dans le Gothland, qu'il a désignée sous la dénomination de *Sorbus hybrida*, et que M. Jansen a rencontrée sur les montagnes de la Suisse. On conjecture qu'elle vient du mélange des poussières séminales

de l'alisier (*Cratægus aria*), et du Sorbier sauvage ; et ce qui paraît appuyer cette opinion, c'est que les semences de ce fruit ont donné au jardin du Muséum d'histoire naturelle, un mélange de *sorbiers hybrides*, et d'autres qui ne l'étaient pas. Le fruit qui provient du *sorbier hybride* est plus petit et a moins de qualité.

Les sorbiers viennent de semence, et se greffent sur eux-mêmes, sur l'épine blanche, et surtout sur le poirier franc. Il sont de peu de durée sur le *coignassier*. Au reste, il y a beaucoup d'expériences à faire à cet égard, et on ne s'en est guère occupé. Elles seraient dignes du zèle de ceux qui sont chargés du soin des pépinières publiques.

Olivier de Serres distingue le *sorbier* en femelle et en mâle qui est *constamment stérile*, à ce qu'il dit. Je n'ai jamais vu cette variété; il en est une, cultivée depuis quelques années sous la dénomination de *sorbier d'Amérique* (*sorbus americana*); mais elle n'est jusqu'à ce moment qu'un objet de curiosité.

ALISIER, ALLIER, dans les départemens méridionaux (*cratægus aria*, Lin.).

J'ai parlé des différentes variétés de cet arbre, page 116 du 1^{er} vol. Je ne le considère en ce moment que d'après l'avantage qu'on peut tirer de son fruit.

Il se multiplie facilement de ses semences , que laissent tomber les oiseaux , s'élève à une hauteur considérable , et file bien. Ses rameaux sont vigoureux , un peu penchés , d'un gris brunâtre. Les boutons sont renflés , pointus , détachés du bois. Les fleurs sont petites , à cinq pétales , blanches , quelquefois liserées de rose. Le nombre des étamines , ainsi que celui des styles , varient ; on en trouve quelquefois jusqu'à cinq. Les feuilles sont lobées , formant cinq différens angles bien marqués ; elles sont épaisses , d'un beau vert en dessus , et cotonneuses en dessous. Le fruit est comme une petite olive , il est à trochets , couleur de noisette , et se forme en se blétissant. On en peut faire de la boisson , soit au pressoir , soit en râpé. Il est des pays où on le mange comme les *cormes* ; le goût en est un peu aigrelet. Les enfans , à la campagne , en sont assez friands.

Le fruit prend de la qualité et de la grosseur par la culture ; je l'ai greffé sur lui-même. Il s'est perfectionné d'une manière sensible. J'en avais un qui donnait des alises aussi grosses que de belles olives. On le greffe aussi sur le *cormier* et le *poirier*.

Il est étonnant qu'on cultive aussi peu l'*alisier* que le *cormier* ; on pourrait faire de l'un et de l'autre de beaux et utiles arbres d'alignement pour les grandes allées , et pour border les routes.

NÉFLIER ou MESLIER (*mespilus*).

ON trouvera ses variétés page 176 du premier volume.

1. NÉFLIER SAUVAGE (*mespilus sylvestris*).

Cet arbre croît naturellement dans les bois et le long des haies, des semences qui tombent à terre. Il est assez ordinairement épineux. Il a été perfectionné par la greffe et par la culture.

2. NÉFLIER CULTIVÉ à petit fruit (*mespilus sativa, fructu parvo*, E. C.).

Cet arbre s'élève peu, est tortueux et très-flexible; ses bourgeons sont fluets, alongés, d'un roux brunâtre. Les fleurs sont assez grandes, isolées, à pétales ronds, concaves, quelquefois fouettés d'un rose très-pâle; elles naissent des aisselles des feuilles, au bout des rameaux. Les feuilles sont grandes, entières, un peu pointues, repliées en gouttière, avec du duvet. Le fruit est aplati du côté de l'échancrure du calice, et rond en dessous, attaché à un petit pédicule. Il a besoin de se blétir pour être mangeable. Il se greffe sur lui-même, sur l'épine, le poirier, l'alisier, etc.

3. NÉFLIER A GROS FRUIT (*mespilus sativa, fructu magno*, E. C.).

Les caractères de cet arbre sont les mêmes que

ceux du néflier ci-dessus; il ne saurait en faire une variété distincte. La grosseur de son fruit est due à une culture appropriée dans un terrain favorable. Elle s'est perpétuée par la greffe.

4. NÉFLIER SANS PEPIN (*mespilus folio laurino*, sine ossiculis, Duh.).

On n'a pas encore bien développé les causes qui rendent les fruits stériles. On pourrait conjecturer que ce phénomène, qui s'éloigne des lois générales de la nature, tient à ce que la facilité qu'on a de multiplier les arbres par drageons ou par la greffe, sans les renouveler par les semences, altère à la longue les qualités des fruits, au point que déjà quelques-uns sont inféconds. Nous avons quelques plantes qui ne donnent plus de semences; déjà quelques sauvageons de pommiers paradis donnent des pommes sans pepin. Ce qui me prouverait que la nèfle sans pepin pourrait avoir éprouvé cette altération, c'est que de toutes les nèfles cultivées, c'est la plus médiocre.

AZEROLIER (*gratægus azarolus*, Linn.).

Cet arbre, fertile dans les pays chauds, donne peu et de mauvais fruits dans les départemens du nord de la France, à moins qu'il ne soit placé à une exposition très-favorable.

Il s'élève assez généralement peu , mais plus que l'aubépine.

Il y a des azeroliers épineux dont on fait des haies , et d'autres qui sont sans épines.

1. AZEROLIER BLANC D'ITALIE (*mespilus folio laciniato , fructu majore*, Tourn.).

Dans les pays chauds il s'élève en arbre. Ses bourgeons, brunâtres et fort cotonneux, sont courts, mais gros, souvent épineux, à moins que l'arbre ne soit cultivé en bon terrain. Ses boutons, fort écailleux, sont gros et arrondis. Ses fleurs sortent en bouquets, sont blanches, à pétales concaves; elles ont jusqu'à vingt étamines, et le plus ordinairement deux pistils. Les feuilles sont découpées, d'un vert tendre et luisant, et blanchâtre en dessous. Le fruit varie pour la grosseur, suivant l'exposition, le terrain et la culture. J'en ai vu sur un azerolier écussonné sur sa même espèce, qui donnait un fruit aussi gros qu'une reine-claude; communément il est de la grosseur d'une noisette ordinaire. Il est rond, un peu aplati vers l'ombilic qui est grand. La peau est brillante, d'un rouge vif au soleil; la chair est d'un blanc-jaune, d'une eau aigrelette. Il y a deux noyaux assez durs, et qui sont deux ans à germer, si on a l'attention de les faire stratifier.

2. AZEROLIER JAUNE (*crataegus azarolus folio laciniato, fructu flavo*, E. C.).

On a prétendu faire une variété de l'azerolier jaune; il a les mêmes caractères que le précédent, soit pour le bois, les fleurs, les feuilles et le fruit.

3. AZEROLIER DE PROVENCE (*crataegus azarolus, fructu medio, spissius rubente, autumnali*, E. C.).

Ses bourgeons sont fort épineux; ses feuilles ressemblent assez à celles de l'aubépine. Le fruit en est plus gros, d'une peau luisante, d'une eau acidule. On fait des confitures dans quelques endroits; ailleurs on les confit au vinaigre comme les câpres.

4. AZEROLIER DU VAL, ou ÉPINE D'ESPAGNE (*mespilus apifolius, laciniatus, fructu majori, intensius rubro, gravioris saporis*, H. Cath.).

Les caractères de cet arbrisseau ne diffèrent de ceux du premier, qu'autant que la culture aura pu y influencer. On prétend que cette variété fut envoyée d'Espagne à Louis XIV, qui le planta lui-même au jardin du Val. Son fruit, qui est d'un rouge souvent pourpre, est plus charnu et moins acide que les précédens.

5. AZEROLIER DU CANADA, improprement à feuille d'érable (*mespilus canadensis, sorbi torminalis facie* Inst. P.)

Ses bourgeons sont grêles, épineux, d'un vert

brunâtre. Les fleurs sont petites, à étamines dont le sommet est rose. Ses pétales sont blancs, rarement liserés de rose. Les feuilles sont longues, larges dans le bas, légèrement découpées, mais extrêmement dentelées et surdentelées. Ses fruits, un peu plus gros que ceux du cochéne ou du sorbier des oiseleurs, sont en trochets, d'une couleur rouge, aussi vive, et qui est agréable dans les bosquets d'automne.

6. On trouve aussi à l'école du Jardin des Plantes l'azerolier du Levant (*mespilus tanacetifolia*); celui de Maroc (*mespilus maura*); le gros azerolier d'Amérique (*M. pyrifolia*); l'aubépine à gros fruit jaune (*M. oxiacantha flava*).

Ce sont des variétés, ainsi que quelques autres que je néglige, qui sont plutôt un objet d'agrément que d'utilité.

VINETIER ou ÉPINE-VINETTE

(*berberis.*)

Ce petit fruit, qui paraît assez agréable à quelques personnes, à raison de son usage, soit pour faire des confitures ou des sirops, est plus fait pour être cultivé que le groseillier à maquereau; cependant il est presque généralement négligé, et relégué dans

les bois, dans les haies ou dans les endroits incultes.

Bien cultivé et taillé à propos il peut faire des buissons également agréables, pour former des massifs, et utiles en même tems. On peut distinguer principalement :

1. VINETIER COMMUN OU SAUVAGE, à fruit rouge (*berberis dumetorum*, *fructu rubro*, Tourn.).

Ses caractères se rapportent à ceux de la variété suivante.

VINETIER CULTIVÉ, à gros fruit rouge (*berberis sativa*, *fructu majore*, *rubro*, E. C.).

Cet arbrisseau est vigoureux, touffu, et s'élève jusqu'à trois mètres (neuf pieds). Ses bourgeons sont forts, alongés, jaunâtres, armés de trois épines aiguës à chaque feuille. Les boutons sont petits, et divisés en boutons à bois et à fruit. Ces derniers donnent des bouquets en grappe de fleurs jaunes, d'une odeur forte. On observe que ses étamines ont, lorsqu'on veut les toucher, un mouvement de contraction comme la sensitive. Les feuilles sont simples, crénelées; arrondies, luisantes et assez fermes. Le fruit vient en grappe, comme à peu près la groseille. Le grain est alongé, d'une couleur d'un rouge cerise. La peau est unie, brillante. La pulpe est acide.

3. VINETIER BLANC (*berberis sativa*, *fructu albo*, E. C.).

Les caractères sont les mêmes que ceux de la variété précédente. Les bourgeons paraissent constamment d'un jaune plus prononcé.

4. VINETIER VIOLET (*berberis sativa*, fructu violaceo, E. C.).

Cette variété n'offre sur les précédentes d'autre caractère que d'avoir les rameaux d'un violet rougeâtre, et les feuilles plus allongées.

5. VINETIER SANS PEPIN (*berberis sine nucleo*, C. B. Pin.).

Est-ce une variété des précédentes? C'est une question qui divise les botanistes et quelques amateurs.

Cette variété a été tirée originairement du département de l'Eure, et est très-commune dans la forêt de Lions. Elle y donne assez constamment, sur les jeunes pieds, du fruit à deux noyaux. Transplantée dans les jardins, elle n'en donne qu'un; quelques années après, et en vieillissant, elle n'en donne point. Ce sera, si l'on veut, une véritable dégénération du type primitif, aux yeux de ceux qui regardent ainsi le résultat de nos greffes, par lesquelles nous perfectionnons nos poires et nos pêches; on s'en console en les mangeant. Il est à désirer que de pareilles dégénération tournent souvent à notre avantage.

6. VINETIER DE LA CHINE (*berberis sinensis*, D.).

Ses rameaux sont rougeâtres, un peu cannelés. Il y a plusieurs feuilles à chaque bouton; elles sont longues, en forme de lance. On remarque que très-communément cette variété n'a, à la naissance du support, qu'une seule épine, lorsque les autres en ont trois.

7. VINETIER A LARGE FEUILLE (*berberis latifolia*, M.).

Cette variété n'a d'autre caractère que d'avoir des feuilles pleines et grandes.

8. VINETIER A FEUILLE DE HOUX (*berberis silicifolia*).

Les feuilles de cette variété sont peu constantes; il y en a de rondes, d'ovales, d'alongées, à grande et petite dentelure, à feuilles épineuses, comme celles du houx, surtout à leur pointe. En vieillissant, l'arbre donne des feuilles qui sont entières et sans épines.

9. VINETIER DE CRÈTE (*berberis cretica*, D.).

Cette variété donne des feuilles très-petites, comme celles du myrthe, mais d'un vert plus gai.

CORNOUILLER (*cornus*).

1. CORNOUILLER (*cornus hortensis*, fructu rubro, E. C.).

Cet arbrisseau, qui croît lentement, est encore plus utile par la dureté de son bois, que par la

bonté de son fruit. Olivier de Serres le distingue en mâle et en femelle, et prétend que cette dernière variété est plus féconde ; mais il est reconnu que c'est une erreur.

Cet arbrisseau est vigoureux, pousse beaucoup en bois. Ses rameaux sont d'un vert grisâtre. Ses fleurs, qui paraissent avant les feuilles, sont jaunes, ont quatre pétales. Les feuilles sont presque ovales, terminées en pointe, unies, à nervures saillantes en dessous. Le fruit est rouge, a peu de pulpe, mais un fort noyau, en comparaison de son diamètre. Il a le goût aigret et l'austérité d'une nature inculte. Il a besoin de se blétir.

Les enfans le recherchent pour le manger. On le ramasse pour nourrir les pourceaux, qui en sont très-avides. On peut en faire une boisson, en l'écrasant et en le laissant macérer dans l'eau.

Ce fruit gagne beaucoup du côté de la grosseur et de la bonté par la culture. J'ai vu des *cornouilles* qui étaient agréables et qu'on mangeait avec plaisir pour se rafraîchir. Il y a dans quelques endroits de la ci-devant Provence, une variété cultivée qu'on appelle *acurnier*, et qui donne de gros fruits, préférables à toutes les autres variétés de cornouiller. La constance dans la culture et le perfectionnement par l'usage de la greffe, peuvent seuls indiquer quels

sont les avantages que peuvent offrir les fruits du cornouiller.

2. CORNOUILLER BLANC (*cornus hortensis*, *fructu albo*, E. C.).

C'est, à l'exception de la couleur du fruit, la même variété que celle ci-dessus, ainsi que les suivantes.

3. CORNOUILLER A FRUIT JAUNE (*cornus hortensis*, *fructu flavo*, E. C.).

4. CORNOUILLER A FRUIT VIOLET (*cornus hortensis*, *fructu cæruleo*, E. C.).

5. CORNOUILLER PANACHÉ (*cornus hortensis*, *foliis variegatis*).

Ce n'est qu'un objet de curiosité, ainsi que celui de Suède, *cornus suecia*, et celui du Canada, à fleurs blanches et à branches traînantes, *cornus canadensis*.

Cet arbre est très-bien placé dans les bosquets d'agrément, « pour, dit Olivier de Serres, leur » excellente couleur escarlatine, agréable à voir. »

JUJUBIER (*pomum sericum*, Colum. ; *zizilha*, Gab. ; *ziziphus*, Lin.).

D'après Columèle, c'est *Sextus Papinius* qui apporta le premier, de Syrie à Rome, le jujubier,

qui s'est répandu de là dans l'Italie, et ensuite dans nos départemens méridionaux.

L'arbre s'y élève considérablement, et on a tort de n'en faire qu'un arbrisseau, parce qu'il ne prend pas aux environs de Paris la croissance qu'il a dans la ci-devant Provence.

Ses bourgeons sont d'un vert brunâtre au soleil, armés à leur insertion de deux épines très-acérées. Les fleurs, fort petites, presque blanches, naissent de l'aisselle des feuilles; alternativement placées sur un pistil commun, elles sont d'un ovale alongé, fort dentelées, lisses, brillantes, à trois principales nervures. Le fruit est ovale, brun à l'époque de sa maturité, doux, sucré et un peu fade. En Italie, dans les départemens méridionaux, on le sert sur les tables au dessert. On l'emploie comme remède à Paris.

On distingue le lotier (*lotus*) qui est une variété originaire, dit-on, d'Afrique, et à laquelle on donne la préférence.

GRENADIER (*punica*).

Le grenadier, originaire d'Afrique, fut apporté en Italie par les Romains, lors des guerres puniques. Il s'est bien naturalisé en France, même

dans les ci-devant Dauphiné, Languedoc et Provence, etc.

1. GRENADIER COMMUN (*punica granatum*, Lin.).

C'est un arbrisseau de la grande espèce, qu'on élève en plein vent ou en espalier. Ses bourgeons sont rougeâtres, épineux. Les fleurs sont en rose ponceau, à cinq pétales rond, un peu colorés de rouge. Les feuilles sont portées sur des pétioles; elles sont opposées, quelquefois assemblées ou éparses; elles sont longues, entières, lisses, souvent luisantes, à nervures rougeâtres, surtout si le tems n'est pas chaud. Le fruit est arrondi, à côtes écrasées; il est divisé intérieurement en plusieurs loges séparées par des cloisons membraneuses qui renferment des semences entourées d'une pulpe dont l'eau est abondante et acide.

2. GRENADIER A FRUIT DOUX (*punica granatum*, fructu minus acido, R.).

Olivier de Serres a distingué les grenades en trois espèces, qu'il appelle : « Douces, aigres et participantes des deux goûts, nommées *aigre-doux*, » et différentes aussi sont-elles de grandeur, selon » leurs particulières espèces. Toutefois, ajoute-t-il, en cela aide fort la culture, laquelle immédiatement agrandit ce fruit, car une espèce de » grenades petites, mises dans un jardin bien cultivé, rapportera le fruit plus gros qu'une des

» grandes plantées en lieu laissé en friche. Cela se
» remarque tous les jours à la différence des gre-
» nades qui croissent aux arbres cultivés au verger,
» à celles que portent les haies qu'on dresse en plu-
» sieurs lieux pour clôture, celles-ci demeurant pe-
» tites, au respect de celles-là. Ce qui sera pour
» avis, et cette bonne culture servira aussi de cor-
» riger aucunement l'aigreur importune des gre-
» nades, non l'adoucir entièrement, cela ne se pou-
» vant faire par artifice, quoique par divers re-
» mède quelques-uns s'en efforcent, non plus que
» d'empêcher qu'elles n'éclatent; tout ce qu'à
» ces défauts on peut faire, est de ne se fournir
» deraces trop aigres, et de sujettes à crever sur
» l'arbre. »

On voit par là que le grenadier à fruits doux est la même variété que le précédent perfectionnée par le terrain, l'exposition et la culture. Les arbres qui viendraient de la semence de ces fruits, ne donnent point pour cela de grenades douces. Cette qualité se perpétue par les drageons et les marcottes ou la greffe de cet arbre.

3. GRENADER A FLEUR DOUBLE (*punica flore pleno, sterili*, E. C.).

Un excès d'embonpoint rend communément les animaux stériles; il en est de même des plantes; une trop grande abondance de sève fait souvent pousser

à bois des boutons qui étaient destinés à porter du fruit, et change dans les boutons à fleur, les parties sexuelles en pétales. C'est ce qui arrive aux œillets, aux roses, au grenadier. La vigueur que cet arbre obtient par la culture, par un engrais trop substantiel, relâche ses pistils, les métamorphose en pétales, et nous offre pour l'agrément ce qui paraissait destiné pour l'utilité.

CHATAIGNIER (*castanea.*)

Grand arbre forestier, également utile par ses fruits, et par l'usage qu'on fait de son bois. On distingue :

1. LE CHATAIGNIER SAUVAGE (*castanea sylvestris.*).

C'est un arbre de la première grandeur, qui file bien, et qui s'élève à une grande hauteur dans les forêts où il trouve peu à s'étendre latéralement. Il donne des fruits petits, enfermés dans un *brou* que d'autres nomment un *hérisson*, à cause des piquans dont il est entouré, et *pelon*, dans quelques départemens.

Lorsque les châtaigniers proviennent de semence, on pourrait compter un très-grand nombre de variétés, ainsi que de merisiers et autres arbres fruitiers. Les châtaignes qui en proviennent sont, à moins d'exception, d'une mauvaise qualité et d'un

goût sec, grossier, souvent âpre, du moins pour les personnes qui habitent le pays où on cultive le châtaignier, ou qui sont à portée d'en faire venir de bons fruits. Ces sortes de châtaignes sauvages, qui ont en général, la peau très-épaisse, et peu de chair, sont appelées dans quelques départemens des *bouchasses*.

Il y a peut-être un dixième de la France où l'on cultive la châtaigne, et où elle devient une grande ressource pour la nourriture de l'homme et l'engrais des animaux. Cette considération a porté à perfectionner sa culture, soit pour en obtenir une récolte plus abondante, ou de meilleur fruit. On donne la préférence aux marrons sur les châtaignes. On a prétendu en faire deux genres distincts; mais on est assez généralement d'accord que ce ne sont que des variétés de la même espèce, avec des nuances plus ou moins marquées.

On prétend qu'une qualité essentielle du marron est d'avoir sa première peau mince et luisante; sa seconde, ou pellicule, plus adhérente à la chair, lorsque le marron est cru, et plus facile à s'en détacher lorsqu'il est cuit. D'ailleurs on prétend que les châtaignes ont sur cette pellicule un duvet que n'ont pas les marrons; mais j'ai trouvé souvent cette qualité à certaines espèces de châtaignes, dans un degré supérieur à certains marrons.

On a aussi prétendu distinguer le marron, en ce que cette seconde pellicule n'entre pas dans la chair, comme on le voit dans les châtaignes; mais j'ai trouvé souvent cet inconvénient dans ce qu'on désignait marron, au point que la pellicule semblait presque partager sa chair en deux ou trois portions.

Les marrons les plus recherchés à Paris, sont ceux de Lyon, où on n'en cultive pas, mais qui sert d'entrepôt pour la vente de ceux qu'on porte de Brésil et de quelques autres endroits à quelques kilomètres de cette ville; mais assurément ceux des départemens du Var, de la Lozère, de l'Aveyron, d'une partie de l'Hérault, de la Dordogne, du Lot, etc., n'en donnent pas d'inférieurs.

Rosier, à qui nous devons de grandes recherches sur le châtaignier, a donné un excellent article sur les différens lieux où on le cultive avec succès. Je crois devoir le transcrire ici :

« Si nous parcourons le pays des montagnes du troisième ordre, nous trouverons dans les Vosges des marrons excellens, à Aubonne, sur la chaîne des Monts-Jura et Franche-Comté, des marrons estimés, et dont il se fait un gros commerce; les montagnes de Bugey offrent les mêmes productions. Dans le Dauphiné, les marrons y acquièrent une grosseur surprenante; ils descendent par bateau sur l'Isère, remontent le Rhône et arrivent à Lyon, qui

en devient l'entrepôt pour Paris, etc. En continuant à suivre la chaîne orientale des montagnes de France, on trouve dans la Provence, les Maures qui font un embranchement des Alpes, lequel va se précipiter dans la mer entre Toulon et Frejus. Le lieu particulier, nommé la Garde de Fréinet, sur les Maures, fournit les fameux marrons du Luc, si renommés en Provence; le Luc leur sert d'entrepôt. Actuellement en remontant du midi au nord du royaume, par une semblable parallèle, les montagnes de la partie du sud du Languedoc, et celles qui bordent le cours du Rhône, donneront les marrons renommés de Saint-Pons, du Vivarais et du Lyonnais. Lyon est l'entrepôt des marrons du Vivarais et du Dauphiné, et plusieurs auteurs ont par là été induits en erreur, et ont avancé que le Lyonnais ne fournissait pas des marrons. Au contraire, c'est ceux du territoire de Brésil, paroisse de Loire, à quatre lieues de Lyon, qui ont donné la célébrité aux autres qu'on vend à Paris, sous le nom de marrons de Lyon. Ils sont plus petits, plus ronds que ceux du Vivarais et du Dauphiné, mais il n'y a aucune comparaison à faire entre eux pour la finesse du goût. Quoique plus petits, ils sont toujours beaucoup plus chers que les gros. Dans ce lieu d'entrepôt, on fait trois classes des marrons qu'on y



apporte. La première est pour les plus gros ; la seconde pour les marrons d'une moindre grosseur ; la troisième se consomme dans la ville ; mais les marrons de Loire sont toujours classés à part. La chaîne des montagnes qui partage la Bourgogne, du nord au sud, fournit encore de très-bons marrons, et ici se terminent les bonnes productions en ce genre de cette seconde parallèle.

» Commencant une troisième parallèle, on trouvera ceux des Pyrénées, ceux de Rhodéz, d'Auvergne, du Périgord, du Limousin, du Poitou, etc., et il faudra reprendre une quatrième parallèle pour avoir ceux de la Navarre, et en particulier les excellens marrons de la vallée de Baigorri. »

Dans l'école du Muséum d'histoire naturelle, on distingue neuf variétés, savoir : le *châtaignier des bois*, le *châtaignier ordinaire*, le *marron de Lyon*, *marron d'Aubraye*, celui de l'*Agenois*, la *châtaigne de Périgord*, la *nousillade*, la *châtaigne verte*, la *portalone*.

Cette nomenclature incomplète prouve la nécessité où l'on est de rassembler des différens départemens où l'on cultive la châtaigne, des variétés, pour les comparer, les juger, et en fixer la synonymie. On verrait alors que le ci-devant Périgord a aussi ses marrons d'un très-grand prix, surtout

du côté de Bergerat, et que ceux des environs de Lodève jusqu'à Jaussels et Tauriac n'en donnent pas d'inférieurs.

Olivier de Serres avait distingué les châtaignes franches ou cultivées, d'après la tradition reçue dans son tems, en *sardones*, ou marrons de Lyon, et *tuscanes*, « ainsi appelées, disait-il, du pays d'où les races nous en sont venues. »

Les marronniers et châtaigniers se multiplient, dans beaucoup d'endroits, de drageons enracinés; mais, dans plusieurs autres, on y supplée par la greffe en sifflet. Nous avons l'obligation à Cabanis d'avoir indiqué cette pratique dans le ci-devant Limousin, d'où elle s'est répandue dans les départemens circonvoisins; et tous les jours les marrons ou les châtaignes se perfectionnent par l'heureuse tradition qu'il a laissée par son exemple et ses succès.

On distingue dans ces pays :

2. LES POURTALOUNES (*castanea sativa communis*, *fructu magno*, E. C.).

L'arbre est vigoureux. Ses rameaux sont forts, alongés, d'un gris brunâtre; ses yeux sont gros et renflés; les feuilles grandes et dentelées, à nervures saillantes en dehors. Le fruit, lorsqu'il est seul dans son brou, est très-gros; il diminue si la châtaigne est double ou triple. C'est, parmi les

châtaignés communes, celle qu'on cultive le plus généralement, parce que l'arbre est très-fertile, surtout s'il est dans des terres en culture, ou sur leurs bords.

3. LA CHATAIGNE PRINTANIÈRE, ou PREMIÈRE (*castanea sativa*, *fructu præcociori*, E. C.).

Quoique les expositions et le sol contribuent à rendre les fruits plus ou moins précoces, il est démontré qu'il existe dans les arbres une organisation telle que, dans les uns, la sève circule plus tôt que dans les autres, ce qui accélère plus ou moins le développement et la maturité des fruits.

Cet arbre est le premier à donner aux autres châtaigniers le signal de la fécondité; mais le fruit qu'il offre se ressent de sa précocité; il a peu de saveur, une chair grossière, fade; on ne le mange communément que bouilli, et il consomme plus de sel; on est même obligé d'en mettre successivement à proportion qu'il cuit.

4. VERTE DU LIMOUSIN, (*castanea sativa*, *foliis diuturnè viridibus*, E. C.).

Nous devons cette châtaigne à Cabanis; voici ce qu'il en dit :

« J'ai découvert depuis peu et je multiplie avec soin dans mes possessions, une espèce de châtaigne qui me paraît précieuse pour le canton que j'habite :
1°. l'arbre de cette espèce conserve toutes ses feuilles

vertes jusqu'à la chute du fruit ; 2°. ce fruit est beau et de très-bon goût ; 3°. il se conserve long-tems frais , sans corruption. Le premier avantage est essentiel pour les expositions au midi , où les châtaigniers des meilleures espèces connues sont sujets à se dépouiller de leurs feuilles sur la fin du mois d'août , et ne donnent pour l'ordinaire que des fruits avortés. La propriété particulière à l'espèce dont je parle , de conserver ses feuilles vertes jusqu'à l'automne , me la fait nommer simplement *la verte*. »

5. L'EXHALADE, (*castanea sativa*, *propè pumila*, E. C.).

Si l'on compare l'élévation des autres châtaigniers , avec celle que prend celui-ci , on est tenté de ranger l'exhalat dans la classe des nains. Dans un terrain cultivé , il jette toute sa force à produire des branches latérales , penchées , et qui quelquefois sont à peu de distance de terre ; il résiste par là plus facilement aux coups de vent. Cet arbre s'arrondit bien , et donne beaucoup de fruit , par la disposition qu'a la sève de s'affiner , en suivant des canaux qui contrarient sa tendance à se lever verticalement. Voici ce qu'en dit Cabanis :

« Il nous est venu du Périgord une autre espèce de châtaigne , que nous nommons vulgairement en limousin *exhalade* , dont je fais grand cas , c'est , après le marron , la meilleure de nos espèces pour le goût. Je ne connais d'autre défaut au fruit , que ce-

lui d'être un peu sujet aux vers (1) ; ni à sa greffe , que celui d'épuiser les jeunes sujets par excès de production. Ce dernier défaut , qu'on serait tenté de compter parmi les bonnes qualités , empêche de pouvoir greffer *l'exhalade* à profit , autre part que sur des sujets gros et vigoureux ; ils doivent être , comme elle , un peu hâtifs à la pousse. »

On greffe sur *l'exhalat* les marrons ou les belles châtaignes , et il se trouve par là que ce sujet est aux autres châtaigniers ce que le *paradis*, ou plutôt le *doucin* , est au *pommier franc*.

6. SAUVAGE DE CARS (*castanea sativa*, fructu minori, diuturno, E. C.).

Cette châtaigne provient d'un sauvageon du village de Cars , près de Brive. Il s'est très-multiplié dans les ci-devant Limousin et Périgord , à la faveur de la greffe. Cabanis dit de cette châtaigne :

« Le fruit en est un peu moins gros que celui des deux espèces précédentes , mais il n'est sujet ni à la corruption, ni aux vers, et se conserve long-tems frais sans presque aucune précaution (1). Cette propriété,

(1) Pour corriger du mieux possible ce premier défaut , il ne faut amasser cette espèce de châtaigne qu'à la rosée du matin , ou à la suite d'une pluie , l'amonceler dans cette humidité , et la tenir dans un endroit frais et bien aéré.

(2) Il suffit de ramasser ces châtaignes encore chargées de rosée , et de les tenir ensuite dans un endroit frais , sans être

jointe à la bonté reconnue de ce fruit, fait rechercher aujourd'hui partout la propagation de cette espèce ; elle est, d'ailleurs, propre à former de belles têtes, et à donner des arbres sains et vigoureux. Les sujets les plus tardifs à la pousse sont les meilleurs pour cette espèce, qui est aussi tardive en ce sens. »

7. LOSILLARDE.

On donne ce nom dans le ci-devant Poitou et dans la Touraine (départemens de la Vendée et d'Indre-et-Loire), à deux variétés de châtaignes, bien différentes en qualité. Dans le premier endroit, c'est une grosse et bonne châtaigne assez recherchée, et dans l'autre elle est petite, sauvage, d'un goût médiocre, ce qui donne souvent lieu à des méprises dans des départemens limitrophes.

8. MARRON DU LUC (*castanea sativa*, fructu magno, suavissimo, TAL.).

Cette variété est très-renommée dans le département du Var et dans la ci-devant Provence. On la cultive avec succès dans les montagnes des Maures, qui sont un embranchement des Alpes. On en fait un grand commerce à la Garde-Frainet. Elle est très-

trop humide. Les boucauds qui ont servi pour le tabac sont fort propres à les loger ; ils aident même un peu à leur conservation.

farineuse et fort agréable à manger, soit grillée, soit bouillie.

9. CHATAIGNIER D'AMÉRIQUE (*castanea sloanea, foliis oblongo-ovatis, serratis, fructu rotundo, maximo, echinato*, Mil.)

Cette espèce dont parle Miller, et dont les fruits lui avaient été envoyés par le duc de Bedford, est originaire de la Caroline méridionale. « Ces fruits, » dit-il, étaient aussi gros et aussi ronds qu'une » balle de jeu de paume, et ils étaient garnis, sur » toute leur surface, d'épines aussi fortes que celles » d'un hérisson. Les capsules étaient divisées régulièrement en quatre cellules, dans chacune des- » quelles était renfermée une petite châtaigne..... » Ainsi, comme je ne vois entre cette espèce et le » châtaignier ordinaire, d'autre différence que dans » leurs capsules, dont celles de la première sont » divisées constamment par des partitions, en quatre cellules, tandis que celles du second n'en » ont que trois, je les ai réunies dans le même » genre. »

10. LE CHINKAPIN, ou CHATAIGNIER DE VIRGINIE (*castanea pumila, virginiana, racemosa, fructu parvo, in singulis capsulis echinato*, Pluk.).

Cette variété a les feuilles ovales, en forme de lance, profondément dentelées; elles ont un fort duvet et un chaton menu et noueux. Elle est très-

commune en Amérique, mais elle est rare en France et en Angleterre, parce qu'elle résiste difficilement aux grands froids en hiver, et à de trop fortes chaleurs. L'arbre s'élève à environ cinq mètres (15 pieds). Son bois est raboteux et écaillé. Les châtaignes sont d'une figure conique et très-petites; elles pendent sur l'arbre en trochets; elles mûrissent de bonne heure (à la fin de septembre). On leur trouve un goût meilleur qu'à nos châtaignes.

II. CHATAIGNIER PANACHÉ (*castanea foliis variegatis*).

La maladie qui produit le panaché dans les arbres, se multiplie dans celui-ci par la greffe, ou de marcotte.

La conservation des châtaignes, après leur récolte, demande des précautions, sans quoi elles sont sujettes à se moisir, à fermenter, ou à germer.

Mes lecteurs verront avec plaisir la manière dont on prépare les marrons du Bergerat; elle peut être utile dans beaucoup d'endroits où l'on fait un aliment habituel de ce fruit.

« Lorsque les femmes sont, le soir, occupées à filer ou à d'autres soins du ménage, les hommes s'amuseant devant le feu à peler les châtaignes en quantité suffisante. Cette opération, qui consiste à ôter la première peau de la châtaigne, n'est pas bien difficile. Mais il reste une seconde peau qui

est adhérente à la chair de la châtaigne, et qui est amère, désagréable au goût; il s'agit de l'enlever.

» Pour y réussir, on met dans un pot (qui est ordinairement de fonte) la quantité de châtaignes pelées qu'on veut préparer. On y met de l'eau, de manière qu'elle se trouve de niveau avec les châtaignes, et on les fait cuire jusqu'à ce que, se gonflant par la chaleur, le pellicule qui les couvre s'en sépare facilement.

» Cela arrive lorsque l'eau commence à entrer en ébullition, et on s'en assure plus particulièrement, en tirant des châtaignes du pot, et en les pressant entre les doigts.

» Il faut éviter de leur donner trop de cuisson, parce qu'elles s'écraseraient et se mettraient en marmelade lors de l'opération pour leur ôter leur pellicule.

» Voici comment se fait cette opération :

» Imaginez deux morceaux de bois de deux pouces d'équarrissage dans tous les sens, et qui ont, sur les quatre angles, des entailles ou coches, de distance en distance.

» Ces deux bâtons sont fixés au milieu par une cheville ou un clou, autour duquel ils roulent.

» Vous comprenez que par là, tournant sur cet axe, ils forment, à volonté, plusieurs angles, sui-

vant que l'on éloigne ou que l'on rapproche les extrémités des bâtons. Cet instrument s'appelle le *debouiradoura*. Lorsque les châtaignes sont cuites au point nécessaire, la ménagère met ces deux bâtons dans le pot, les tourne dans tous les sens, les ouvre à volonté, et, par un mouvement continu, la pellicule se détache.

» Lorsque les châtaignes en sont dépouillées, on achève de les blanchir dans de l'eau froide, pour enlever les pellicules et l'amertume qu'elles pourraient conserver.

» On les remet ensuite, sans eau, dans le même pot qu'on a eu la précaution de bien laver, on les couvre hermétiquement, autant qu'il est possible, avec le couvercle, ou une pierre plate, et un linge au dessous, et on les met sur des cendres chaudes, ou du moins un feu très-modéré, sans quoi les châtaignes se brûleraient au fond, et communiqueraient un mauvais goût aux autres.

» Il faut environ une heure ou une heure et demie pour qu'elles soient *confites*.

» On les vide dans un panier couvert d'un linge, et c'est là le déjeuner de la famille.

» Voilà la meilleure manière de manger les châtaignes bouillies, et, j'ajoute, la plus économique, car il ne se perd rien, et d'ailleurs les ouvriers qui n'ont rien à éplucher, perdent moins de tems.

» Lorsqu'on a de bons marrons, comme leur pellicule est très-fine, peu amère, et n'est pas couverte du duvet qu'ont les châtaignes, on ne les blanchit pas, parmi le peuple. Ils seraient meilleurs si on se donnait cette peine. Nos gourmands y mettent du miel, du sucre, avec de la fleur d'orange, et ils sont délicieux pour ceux qui ne connaissent pas les marrons glacés de la rue des Lombards, ou de votre confiseur du Palais-Royal. » (Extrait de la *Feuille du Cultivateur*, 30 janvier 1804.)

Je me contente de nommer, à la suite du châtaignier, quelques chênes dont le gland est comestible, tels que le chêne-châtaignier (*quercus prunus*), dont il y a plusieurs variétés; le chêne balloté (*quercus ballota*), qui sert de nourriture à quelques Maures, à ce qu'assure M. Desfontaines; et le chêne d'Espagne, à glands doux et feuilles rondes (*quercus rotundifolia*).

NOYER (*nux juglans*).

Cet arbre est très-précieux, et par la qualité de son bois, et par les ressources que nous offre son fruit, et comme aliment, soit par la grande quantité d'huile qu'on en retire.

Il s'élève à une très-grande hauteur, et acquiert

beaucoup d'étendue par ses branches, si rien ne le gêne. Comme dans beaucoup de pays on ne le greffe pas, il paraît avoir un très-grand nombre de variétés.

Ce défaut de culture est cause qu'on ne retire pas du noyer les avantages qu'il offre dans les pays où on est dans l'usage de le greffer, comme dans le ci-devant Dauphiné, le Limousin, etc. Par la greffe, il est beaucoup plus fertile; d'ailleurs, en lui donnant des greffes des arbres tardifs, on a plus d'espérance de le garantir des gelées du printemps et des froids, qui lui sont très-nuisibles.

Ses principales variétés sont :

1. NOYER A GROS FRUIT (*nux juglans fructu maximo*, C. B. P.).

L'arbre prend une hauteur très-considérable; mais son bois est peu estimé en comparaison de celui des autres noyers. Il donne des feuilles très-larges, presque ovales. La noix est quelquefois de la grosseur d'un œuf de poule; mais assez généralement le fruit ne remplit pas, à beaucoup près, la capacité de la coque, qui est dure. Cette noix est peu estimée pour sa bonté; elle est plutôt un objet de curiosité; aussi la cultive-t-on peu dans les pays où le noyer est un objet intéressant de récolte, comme dans les départemens de l'Isère, du Puy-de-Dôme, du Lot, de la Dordogne, etc.

Cette noix est connue aussi sous la dénomination de *noix de jauge*.

2. NOYER A COQUE DURE, vulgairement NOYER A FRUIT FÉROCE (*nux juglans fructu perduro*, Tourn.).

On prise autant cet arbre pour la qualité de son bois, pour sa dureté, ses veines et la finesse de ses fibres, qu'on le recherche peu pour le fruit qu'il produit. La difficulté de casser sa noix, la petitesse de son amande, les frais qu'il en coûte pour en tirer l'huile, font qu'on n'est pas tenté de multiplier cette variété dans les *noyerées*.

3. NOYER A COQUE TENDRE, ou MÉSANGE (*nux juglans regia*, *molli putamine*, E. C.).

Cette variété est très-recherchée, 1° parce qu'il en coûte peu pour casser la noix; 2° parce qu'elle est bien pleine; 3° parce que l'amande est fine et savoureuse; 4° parce qu'elle fournit beaucoup d'huile de bonne qualité; 5° enfin parce que le fruit se conserve bien sans se rider beaucoup, s'il n'est pas entrecueilli. On ne saurait trop perpétuer cette espèce par la greffe. Il faut s'attacher à faire les semis de cette variété, il en résulte de meilleurs arbres à fruit.

On a cru faire une variété de la noix à coque tendre tardive; mais elle paraît avoir les mêmes caractères que l'autre : quinze jours ou trois semaines de

différence dans la végétation de l'arbre ne suffisent pas pour fixer une ligne de démarcation.

4. NOYER DE LA SAINT-JEAN, ou NOYER TARDIF (*nux juglans regia fructu serotino*, E. C.).

Plus la floraison d'un arbre se retarde au printemps, plus on a l'espérance qu'il sera soustrait aux gelées, quoiqu'il arrive quelquefois que les fruits des arbres précoces nouent bien, et que des gelées tardives fassent périr les autres fruits.

Cet arbre est surtout précieux dans les pays où les froids se prolongent. Il ne pousse ordinairement que vers le commencement de juin; il ne fleurit qu'à la fin du même mois, sans que l'époque de maturité se trouve guère plus retardée que celle des autres noix.

Cette variété est recherchée pour fournir des greffes; mais il faut observer qu'elles réussissent peu sur des sujets dont la végétation est trop précocce.

5. NOIX DE LA LANDE (*nux juglans fructu medio, ferè serotino*, E. C.).

On a cru que c'était la noix mésange sous une autre dénomination.

C'est une variété qu'on a transportée du Périgord dans le Limousin, où elle réussit bien. Elle a l'avantage de n'être point précocce, d'avoir une écaille mince, et une amande d'un fruit agréable.

La greffe du noyer de Saint-Jean réussit bien sur ce sujet, ainsi que sur le suivant.

6. BANE DE MOUTON (*Nux juglans fructu magno , serotino* , E. C.).

On distingue cet arbre dans plusieurs endroits du département de la Dordogne , à cause de la grosseur de son fruit , la bonté de son amande , et l'avantage qu'on a de le conserver long-tems. Greffé sur lui-même , cet arbre devient précieux.

7. LE NOYER MARBOL (*nux juglans , fructu majori , serotino* , E. C.).

Je vais transcrire ce qu'en dit Cabanis : « L'es-
» pèce qu'on appelle *marbol* , qu'on cultive et dont
» on fait usage pour la greffe dans la vicomté de
» Turenne , réunit les mêmes avantages que le
» noyer de la *lande* et celui *bane de mouton* ; je la
» crois même supérieure , pour l'abondante produc-
» tion , aux deux espèces périgourdines. On ne sau-
» rait trop multiplier de telles espèces dans tous
» les climats propres au noyer. »

Il y a , au jardin du Muséum d'histoire naturelle ; d'autres variétés plus curieuses , du moins en ce moment , qu'elles ne paraissent utiles aux cultivateurs , savoir :

8. LE NOYER DE VIRGINIE A FRUIT BLANC (*nux juglans virginiana , alba* , E. C.).

Cet arbre s'élève peu , et file droit , sans donner

beaucoup des branches latérales ; il a sur chaque pétiole sept feuilles en forme de lance , dentées en manière de scie , dit M. Daubenton. Il a une odeur assez aromatique et agréable. Ses feuilles ont assez la forme des noyers d'Europe , mais elles sont dentelées et d'un vert plus clair tirant sur le jaune. Son fruit a la forme d'une petite châtaigne , et a un faux goût de la faine. Quelquefois on rencontre des variétés dont le fruit est de la grosseur et de la forme d'une noix muscade.

9. LE NOYER NOIR DE VIRGINIE (*nux juglans nigra*, E. C.).

La couleur brunâtre de l'écorce , celle que prend le brou de cette noix à l'époque de sa dessiccation , lui ont fait donner le nom de *noyer noir*. L'arbre s'élève peu. Ses feuilles sont petites , longues , pointues et rudes , au nombre de quinze sur chaque pétiole. Son fruit est petit , sa coque extrêmement dure , on ne la casse qu'à l'aide d'un marteau ; l'amande est très-ligneuse , on ne peut guère la manger qu'en cerneau. Lorsque le brou est frais , il a une forte odeur de térébenthine.

Il y a quelques sous-variétés peu intéressantes en agriculture.

10. NOIX CENDRÉE (*nux juglans cinerea*, Lin.).

Ses feuilles sont étroites , très-pointues , fort dentelées. Ses bourgeons sont d'un gris cendré fort ti-

queté. Son brou est visqueux. Le fruit est à côtes formant plusieurs angles.

11. NOYER A GRAPPES (*nux juglans racemosa*, J. P.).

L'arbre prend de l'élévation. Ses bourgeons sont brunâtres, tiquetés de gris. Le fruit est à trochets.

On fait une sous-variété du noyer à baies, dont Linné fait mention, dont les folioles sont au nombre de trois sur le même pétiole, oblongues, obtuses. Les fruits sont petits et placés sous les aisselles des feuilles.

12. LE PACANIER (*juglans olivæ formâ*, J. P.).

Les bourgeons sont roussâtres, luisans, très-tiquetés. Les feuilles sont étroites, comme celles de frêne, dentelées comme celles de marronnier. Le fruit est petit et allongé.

On distingue encore une autre variété connue sous la dénomination de noyer à feuilles de frêne (*juglans fraxinifolia*), dont les bourgeons sont d'un gris-blanc tiqueté.

13. NOYER DE DEUX FOIS L'AN (*nux juglans bifera*).

Cette variété existe-t-elle ? on le dit, mais je ne la connais pas : cet arbre ne serait-il pas du nombre de ceux dont la végétation se fait si lentement, que le fruit est noué dans quelques parties, lorsque les fleurs commencent à s'épanouir dans d'autres branches, ce qui paraît donner une double récolte, comme je l'ai déjà remarqué à l'occasion du cerisier et du figuier ?

COUDRIER (*corylus*); NOISETIER (*corylus sativa*).

C'est un arbrisseau qui s'élève peu et qui pousse beaucoup de drageons. On distingue le *coudrier* ou *noisetier* commun ou des bois, *corylus vulgaris*. Cet arbrisseau réussit assez dans tous les terrains, dans les bois, les haies; il rejette beaucoup. Sa tige, ou ses tiges s'élèvent assez droit jusqu'à certaine hauteur, et ont beaucoup de branches. L'écorce est d'un gris roussâtre, tiquetée, souvent cotonneuse. Les feuilles sont presque ovales et obtuses. Le fruit en est assez généralement petit, allongé et peu huileux; il est la pâture de quelques oiseaux qui enlèvent ce qui a échappé aux recherches des paysans, et surtout de leurs enfans.

La culture perfectionne ce fruit, qui offre les variétés suivantes :

I. NOISETIER DE PROVENCE A FRUIT ROND (*corylus sativa*, *fructu magno, rotundo*, E. C.).

Ses bourgeons sont grisâtres fauves, tiquetés de blanc. La feuille est presque ronde. Le fruit est renfermé dans un grand calice; lorsqu'il est frais, il a une pellicule blanche. C'est une variété principalement cultivée en Provence, et dont on fait un grand commerce.

2. NOISETIER A FRUIT OBLONG (*corylus sativa*, *fructu magno, oblongo*, E. C.).

On croit avoir observé que cette variété a les feuilles plus ovales que la précédente, et que les chatons qui sortent des fleurs mâles cylindriques sont plus allongés.

On le divise en deux sous-variétés, l'une à fruit blanc oblong, et l'autre à fruit rouge; mais ce ne sont là que de légères nuances. On distingue cette dernière sous le nom de *noix de Saint-Gratien*.

3. AVELINE CULTIVÉE, A FRUIT LONG (*corylus avelana*, *fructu minore, oblongo*, E. C.).

Le bois est d'un gris cendré. Cette variété se distingue peu de la précédente. Sa pellicule est rose et devient violette en séchant, au lieu que la noisette rouge à fruit oblong a une pellicule couleur fauve à cette époque.

4. NOISETIER GROS A FRUIT (*corylus sativa*, *fructu quàm maximo*, E. C.)

Cette variété est précieuse par la beauté de son fruit. J'en ai vu l'année dernière de la grosseur d'une noix ordinaire. On en a semé plusieurs à la Pépinière nationale. On sera à portée de juger si la grosseur du fruit qui en proviendra, tient absolument à la nature de cette variété, ou à la bonté du sol dans lequel les noisettes avaient été cueillies.

5. NOISETIER D'ESPAGNE (*corylus sativa*, *fructu angulato*, E. C.).

C'est une variété qui donne beaucoup de gros fruits. Dépouillés de leur brou, ils ont une forme presque conique.

On distingue aussi d'autres variétés peu cultivées, telles que :

6. LE NOISETIER DE CONSTANTINOPLE (*corylus byzantina*.)

Ses rameaux sont unis; les feuilles en cœur, longues et pointues; le calice est très-allongé en forme de bec.

7. NOISETIER DU LEVANT (*corylus coturna*, *fructu maximo*.).

Les rameaux sont d'un roux blanchâtre. Ses feuilles sont découpées.

8. NOISETIER D'AMÉRIQUE (*corylus rostrata*.).

Cette variété se rapproche beaucoup de celle du noisetier de Constantinople. Le fruit en est encore plus gros.

9. NOISETIER A FRUIT EN GRAPPE (*corylus glomerata*.)

Cette variété se rapporte assez à celles des numéros 2 et 3.

PIN (*pinus pinæa*.)

J'ai indiqué, au tome I^{er}, les variétés de cet arbre utile sous bien des rapports.

Il est commun dans les Pyrénées et dans les montagnes des Maures, vers St-Tropez, Hières, etc. Ses fruits sont appétissans et d'un usage habituel dans plusieurs endroits. On les envoie au loin; à Paris on en fait des dragées qui ont le défaut de se rancir.

Ces fruits sont renfermés dans des noyaux ou coques durs et épais, qu'on casse pour en retirer les amandes. Ces noyaux sont dans des cônes quelquefois bien gros, qu'on ne peut ouvrir qu'en les exposant à la chaleur, soit devant le feu de la cheminée, soit dans le four, quand il est bien chaud. Alors les cônes s'entr'ouvrent, et les noyaux en sortent facilement.

Les amandes qu'on en retire s'appellent des *pignons*, et c'est ce qui a fait donner à cet arbre la dénomination de *pin pignon*.

Comme cet arbre vient de semence, ses variétés ne sont pas aussi constantes que si elles se perpétuaient par le secours de la greffe.

Il est des pignons dont les amandes sont assez aplaties, d'autres qui sont renflées. Les unes sont blanches, d'autres d'un blanc jaunâtre, d'autres enfin d'un jaune verdâtre; mais je n'ai jamais aperçu une grande différence dans le goût; il tient plus au sol et à l'exposition.

PISTACHIER (*pistacia.*)

Cet arbre, originaire de l'Asie, fut apporté par Vitellius, de Syrie à Rome, d'où il a été transporté dans l'Italie, vers Gênes, dans les ci-devant Provence et Languedoc, dans l'Espagne, etc., où il a prospéré.

Il prend une belle élévation, étend bien ses branches. Les bourgeons sont d'un gris cendré. Ses feuilles sont ovales, unies, d'un vert grisâtre, rangées le long d'un pétiole commun, et disposées par paires presque vis-à-vis les unes des autres.

Les feuilles du pistachier mâle sont plus petites que celles du pistachier femelle. Ses fleurs sont petites, en grappe, et d'un rouge presque couleur de pourpre. Le fruit est ovale, et porte un noyau qui renferme une amande ovale et verte.

Cet arbre n'est pas assez cultivé; il est possible de l'acclimater même dans la température des environs de Paris.

OLIVIER (*oleaster*, ou *Olea sylvestris.*)

Les agronomes latins nous ont conservé le nom de plusieurs variétés d'oliviers, qu'ils cultivaient; tels sont l'olivier algiane (*olea algiana*); le cirtice (*O. cirticea*); le culminie (*O. culminea*); le lacenien

(*O. laceniana*); le myrte (*O. myrtea*); le nevie (*O. nevica*); l'orchis (*O. orchia*); le paulien (*O. paulia*); le royal (*O. regia*); le sergie (*O. sergia*, etc.)

Cet arbre ne s'élève pas à une grande hauteur, et se garnit de branches latérales. Sa fleur est petite, blanche, entière.

Ses variétés sont nombreuses, et le paraissent davantage, parce que la synonymie, à cet égard, est bien loin d'être établie, comme pour les vignes et les fruits à boisson.

Ses variétés sont :

1. OLIVIER SAUVAGE (*oleaster*). C'est celui qui vient des semences que les oiseaux laissent tomber dans les champs, ou qu'on retire de semis. La qualité de l'olive qu'on en récolte varie suivant le lieu, l'exposition et le terrain où l'arbre se trouve; elle est ordinairement petite.

Parmi les oliviers cultivés on distingue :

2. L'OLIVIER FRANC (*olea sativa*, D. P.).

Il ne diffère de l'olivier sauvage que par une culture appropriée.

3. LA NEGRETTE, ailleurs LE MOUREAU, LA MOURETTE, LA MOURESGALE (*olea sativa*, *fructu bifero*, *medio*, *rotundo*, *nigricante*, *præcociori*, E. C.).

L'arbre est robuste, pousse beaucoup en bois et en fruit. Ses rameaux prennent plus que les autres oliviers une direction verticale; ils se chargent beau-

coup de feuilles, et, pour éviter que leur ombre ne nuise aux récoltes dans les champs, on les espace beaucoup. Ses feuilles sont, dans le début, d'un vert-gris qui se fonce, et blanchâtres en dessous, épaisses, larges et pointues aux deux extrémités; elles tombent et se renouvellent souvent. Le fruit est de forme ovoïde courte, sur un pédicule court, et s'arrondit bien à ses extrémités. Le noyau est petit et aplati d'un côté, renflé de l'autre. Le fruit est d'un rouge foncé violet qui paraît noir; il rougit en se desséchant ou en fermentant. Cet arbre est très-multiplié dans le département de l'Hérault et autres départemens méridionaux. Il demande à être abrité. Sa précocité lui est souvent funeste. On a prétendu l'appeler, dans quelques endroits, l'olivier de deux fois l'an, mais c'est une fausse dénomination : il est vrai que son fruit ne mûrit pas à la fois; on est obligé de cueillir les premières olives, ou elles tombent, avant que les autres s'approchent même de la maturité; mais cela n'annonce qu'une lenteur dans la végétation, et non un système de végétation qui se renouvelle et se termine deux fois dans une année. L'huile qu'on en retire est estimée. Comme l'arbre est précoce, il craint les froids.

4. LA MORELETTE ou LA MORE (*olea fructu parvo, ovoïdali, nigricante, præcoci*, E. C.).

Cet olivier, qu'on cultive surtout le long du

Rhône , paraît une sous-variété dégénérée de la précédente. Le fruit est plus petit , parfaitement ovoïde ; il se fonce plus de violet noir , et rougit moins en fermentant. Comme le noyau est gros relativement au volume de l'olive , on en tire peu d'huile , mais elle est bonne.

Les variétés des moureaux et morelettes sont très-multipliées , et ont différentes dénominations suivant les pays ou la grosseur des fruits.

5. L'OLINIÈRE, en languedocien OULIBIERO, ou GALININGO (*olea media, oblonga, angulosa*, Magn.).

Cette variété est peu cultivée à Montpellier ; on n'en fait pas autant de cas que dans les environs de Béziers , parce que son huile est grossière et dépose beaucoup. Elle a l'avantage de résister plus au froid que d'autres variétés , et cette considération est faite pour fixer l'intérêt du propriétaire.

Ses rameaux sont blanchâtres , cotonneux ; ses feuilles sont longues ; pointues , quelquefois obtuses. Le fruit , que quelques cultivateurs appellent *laurine* , est gros , porté sur un long pédicule allongé , et a une côte dans toute sa longueur. Sa peau est rougeâtre , et tiquetée de points moins rouge.

6. L'AMELINGUE, ou Plant d'AIX ; ailleurs AMEILLON , AMANDIER (*olea amygdalina*, Gouan.).

Cet arbre est vigoureux et fertile. Sa feuille est d'un vert terne , blanche en dessous , avec un petit

pédicule ; elle est ronde , et terminée par une pointe. Le fruit est gros , et d'autant plus recherché , que son noyau est petit. Il est plus ovoïde , mais plus renflé d'un côté que d'un autre , un peu pointu à son extrémité. Il est très-brun , et tiqueté de points peu colorés. Il y a des pays où cette olive est destinée à être confite , parce qu'elle a beaucoup de chair.

7. LA BLANCANE , autrement OLIVE BLANCHE , ou LA VIERGE , à cause de la blancheur de son bois et de son fruit (*olea latiore folio , fructu albo*, Tourn.).

Cette variété est peu connue , et encore moins recherchée dans le ci-devant Languedoc et la Provence ; mais elle est plus commune vers Nice , Antibes , Monaco , etc. Ses bourgeons sont faibles et étiolés ; le bois est d'une grande blancheur ; les feuilles sont petites , larges , et se terminent en pointe aux deux extrémités. Le fruit est d'un vert blanchâtre , très-petit , peu charnu , obtus aux deux extrémités. Il est le seul , parmi toutes les olives , qui ne noircisse pas à l'époque de sa maturité. Le noyau est très-gros. L'huile a une douceur fade qui n'est pas fort recherchée.

8. LA SALERNE , dans d'autres pays SACERNE , ailleurs SAYERNE (*olea minor , rotunda , rubronigricans*, Tourn.).

Cet olivier n'atteint pas une grande hauteur , mais il étend bien ses branches. Les feuilles ont leur plus

grande largeur vers le milieu, et se terminent en pointe aux deux extrémités. Cette olive est petite, presque ronde, un peu pointue vers le haut, obtuse vers le pédicule. Sa peau, en mûrissant, est d'un rouge-violet, et devient presque noire. Son noyau est petit, long, pointu dans le haut. Cette olive fournit une excellente qualité d'huile; on la recherche pour sa finesse; mais l'arbre qui la produit est très-sensible au froid. Il offre un autre inconvénient, c'est que les olives tombent facilement.

9. LE CORNIAU, ou CORMEAU, ou L'OLIVIER A FRUIT DE CORNOUILLER, ailleurs LA COURGNOLE, LE PLANT DE SOLON (*olea media, oblonga, fructu corni*, Tourn.).

Cette variété très-fertile est très-commune aux environs d'Aix, de Toulon, de Montpellier, de Pézénas. L'arbre est vigoureux, il arrondit bien sa tête, mais ses branches sont très-pendantes; on pourrait presque l'appeler l'olivier pleureur. Ses feuilles sont rares, grêles, presque pointues et arrondies à l'extrémité. Le fruit, dont le pédicule est d'une médiocre grosseur, un peu arqué, alongé, noir. Son noyau est plus aplati d'un côté que d'un autre, pointu à ses deux bouts et cannelé. Ces olives donnent une huile d'une grande finesse.

10. LA BARALENQUE, ou LAMPOULLEAU (*olea major, subrotunda*, Tourn.).

Cet arbre est fertile, robuste, et réussit bien dans

tous les terrains. Ses rameaux sont forts, ses feuilles grandes et arrondies aux extrémités. Le fruit est gros et ovale, il s'arrondit mal, il se noircit beaucoup. Son noyau est comme aplati d'un côté et pointu de l'autre. Cette olive fournit de l'huile de première qualité.

Dans plusieurs endroits on donne le nom d'*oulibo baralenquo* à d'autres variétés qui ne ressemblent pas à celle que je viens de décrire, telle que la suivante :

11. LE BOUTEILLEAU, ou LE BOUTINIANE, ailleurs LA RIBIÈRE, LA RAPUJETTE, L'OLIVIER A FRUIT A TROCHETS (*olea minor, rotunda, racemosa*, Tourn.).

L'arbre est vigoureux, fertile, et résiste bien au froid. Son fruit est petit, bien arrondi, il se noircit légèrement. Son noyau est un peu aplati d'un côté. Cette olive donne de la bonne huile, mais en s'épurant, elle dépose une forte lie. Vers le Pont-Saint-Esprit, on appelle *la filoché* une variété qui ressemble beaucoup au *bouteilleau*.

12. L'ESPAGNOLE, ou OLIVIER D'ESPAGNE; ailleurs PLANT D'EIGUIÈRES DE LA GROSSE ESPÈCE (*olea fructu maximo*, Tourn.).

Cette variété, qu'on prétend nous être venue d'Espagne, paraît être l'*orchites* des latins. Elle est en petite quantité dans le département du Var. C'est une des variétés de l'olivier qui s'élève et grossit le plus. Ses feuilles sont courtes; leur plus grande lar-

geur est vers le milieu, d'où elles se terminent en pointe. Le fruit est pointu à l'extrémité, obtus vers le pédicule; il est plus renflé d'un côté. Son noyau est très-long, et obtus à sa base. Cette olive est très-grosse, fournit beaucoup d'huile, mais elle a de l'amertume. On trouve plus d'avantage à confire le fruit qui offre beaucoup de volume.

13. LA COYASSE (*olea sativa*, *fructu subrotundo*, *maximo*, E. C.).

Cette variété a beaucoup de rapport avec la précédente, mais le fruit est plus long et plus obtus vers le pédicule. Il est aussi renflé d'un côté, et le noyau, très-allongé, est plus pointu. L'huile est commune, mais elle a moins d'amertume que la précédente.

14. Le PIGAU, ailleurs LA PIGALE, LA PIRGAILLADO LA MARBRÉE, LA PIQUETÉE (*olea minor* (*vel media*), *fructu rotundo*, *maculis rubris et nigris variegato*, E. C.).

Cette variété est si peu constante dans ses caractères et dans la forme de son fruit, qu'on la sous-divise en grande et petite espèce. Celle-ci a les feuilles petites, étroites et pointues; la grande espèce les a courtes, mais larges; un noyau plus petit relativement à son volume, plus sillonné des deux côtés, et moins pointu aux extrémités. Les caractères de l'olive sont les mêmes. A l'époque de la maturité, elle devient d'un rouge qui se charge

d'un violet qui devient presque noir. La peau est tiquetée de points blancs. Le fruit est bien arrondi.

On donne le nom de *pigale*, du côté de Nîmes, à une variété qui a le fruit plus alongé, plus pointu, plus petit, et plus obtus à sa base que la petite espèce dont je viens de parler. Elle paraît se rapporter davantage à celle de la *mourette*, du côté de Toulon.

15. L'OLIVIER DE LUCQUES, la *Lucquoise*, ailleurs *l'odorante* (*olea minor lucensis, fructu odorato*, Tourn.).

On multiplie beaucoup cet arbre à cause de l'avantage qu'il offre en fournissant des olives excellentes à confire. Il résiste plus au froid que d'autres. Il est dommage qu'il se conserve moins que d'autres oliviers. Ses feuilles sont en grand nombre, alongées, moins obtuses vers la base qu'à l'autre extrémité. Son fruit a une odeur aromatique agréable. Il est petit, long, et le paraîtrait bien davantage, s'il n'était pas courbe d'une extrémité à l'autre. Le noyau est long, et suit dans sa courbure la direction de la pulpe. Cette olive reste long-tems verte. Elle rougit en mûrissant, et se tachète de points gris-bruns; alors la pulpe devient, jusqu'au noyau, d'un pourpre clair. L'huile qu'on en retire est fine.

16. LA PICHOLINE ou SAURINE (*olea fructu oblongo, minore*, Tourn.).

Il n'est presque pas de département où l'on ne nomme *picholine* de petites olives que l'on confit. La véritable picholine vient de Chamas. Elle a pris son nom de M. Picholini, qui perfectionna l'art de confire en vert les olives. Ses descendants ont succédé à son talent et à son zèle; ils font un très-grand commerce d'olives ainsi préparées, qu'on envoie tant en France que dans les pays étrangers, dans des barils. Elles sont très-recherchées à cause de leur finesse.

L'arbre est vigoureux et fertile. Ses feuilles sont étroites, courtes et arrondies. Le fruit est petit, d'un beau vert. L'huile qu'on en retire est très-fine.

17. La VERDALE ou le VERDAU (*olea media, rotunda, viridior*, Tourn.).

Cet arbre est fertile, et charge beaucoup tous les deux ans, quelquefois avec excès. Il ne s'élève ni ne grossit beaucoup, et on le recherche pour sujet à greffer, parce qu'il est robuste et s'accommode de tous les terrains. Ses feuilles sont épaisses, longues; leur largeur est vers le milieu, d'où elles se terminent en pointe. Son fruit est ovale, un peu pointu à son extrémité, et obtus à son pédicule qui est alongé. L'huile qu'on en retire est grossière et dépose beaucoup.

18. OLIVIER DE LIMA (*olea fructu ovoidali, quam maximo*, E. C.).

On cultive cet arbre en Espagne et sur les bords de l'Afrique. Il est rare en France, et on devrait le multiplier davantage, à cause de la grosseur de son fruit, qui a souvent le double du diamètre de l'olive d'Espagne, n°. 12. Rosier assure qu'il a vu des olives qui, sans exagération, étaient grosses comme un petit œuf de poule.

VIGNE (*vitis*.)

L'article des vignes est si considérable et si étendu, qu'il n'a pas été possible de le traiter dans cet ouvrage.

L'envoi des variétés de différens départemens est immense; il faudra bien du tems, de la patience, pour distinguer les doubles emplois qui doivent être très-considérables.

D'ailleurs, tous les départemens n'ont pas fait leurs envois à la Pépinière nationale, et il est nécessaire d'y réunir les vignes du territoire de Gênes, depuis qu'il est divisé en départemens de l'empire français.

D'un autre côté, il a été envoyé au jardin du Muséum d'histoire naturelle beaucoup de variétés de différentes parties de l'Italie, et elles n'ont pas encore donné de fruits.

ORANGER (*aurantium*).

On ne peut penser à l'oranger sans envier à la Chine, d'où il est, dit-on, originaire, et aux autres pays où il a été naturalisé, ce bel arbre, si utile, et qui nous offre des ressources que nous ne saurions trouver dans nos fruitiers indigènes ou naturalisés.

Eh! qui ne se passionnerait pas pour un arbre qui rassemble à lui seul toutes les saisons, qui, par les fleurs qui nous embaument, même en hiver, nous distrait si agréablement de ses frimas, et semble franchir l'intervalle qui nous sépare du printemps, dans le tems que, par la maturité des fruits qu'il nous offre, ou nous promet, il nous fait rétrograder vers l'automne!

Nos arbres fruitiers se dépouillent de leurs feuilles; elles se succèdent toujours sur l'oranger; et comme il ne les perd que partiellement, il en est toujours chargé, et a à nos yeux l'avantage d'être toujours vert.

Il n'est pas seulement un objet d'agrément et de décoration; son bois, ses feuilles, ses belles fleurs, son fruit sont aromatiques. On y trouve de bons moyens de guérison dans certaines maladies, dans le tems même qu'il offre à ceux qui sont sains, un

aliment qui parfume et rafraîchit agréablement leur palais, qui donne du ressort aux fibres de l'estomac, et y corrige les mauvais levains qui font fermenter les humeurs.

Son bois n'est pas moins précieux ; il est regardé comme incorruptible, il n'en existe pas de plus pliant pour faire des mesures. Enfin cet arbre doit, sous tous les rapports, être regardé comme une précieuse conquête que nous avons faite sur l'Asie.

Dans les pays où il est indigène, il s'élève à une hauteur, et il acquiert une grosseur très-considérables. Il y en a en Chine de plus de vingt mètres d'élévation et d'un de diamètre, et quelquefois de deux mètres.

Les Portugais, parmi les peuples modernes, sont les premiers qui l'ont apporté en Europe, et ils ont été assez heureux pour posséder un climat assez favorable pour le naturaliser chez eux en pleine terre. Cette culture s'est étendue en Italie et même sur les bords méridionaux de la France ; mais on s'aperçoit bien qu'il leur manque le degré de température qu'exige cet arbre, et jusqu'à un certain point nous devons nous féliciter de n'avoir point à acheter l'agrément de le cultiver, par les chaleurs excessives que réfléchissent les rochers brûlans de Malte, le terrain mouvant du royaume de Naples, de la Sicile et de la Calabre, etc.

Quoique la chaleur soit excessive à l'extrémité méridionale de la France vers la Méditerranée, relativement au climat de Paris, l'oranger n'y est pas encore généralement acclimaté. Il réussit assez bien dans quelques cantons privilégiés de la ci-devant Provence; à d'Hières même on est obligé de couvrir les citronniers et les cédrats pour les garantir du froid; on prend aussi quelquefois ces précautions dans le territoire de Gênes, qui a demandé à être réuni à la France, et qui fait, sous bien des rapports, une branche très-intéressante du royaume français.

Quoique le type de nos orangers actuels soit venu, dit-on, de la Chine, il n'est pas vrai que cet arbre fût tellement indigène dans ce pays, que les autres en fussent privés. Il y avait des orangers dans l'Amérique méridionale, bien des siècles avant que les Portugais les apportassent chez eux. Les Romains les avaient acclimatés dans leur pays; et la mythologie nous rappelle la sollicitude avec laquelle les filles d'*Hesper* faisaient garder par un dragon les pommes d'or (*mala aurea*), ou les orangers de leur jardin.

Les citrons furent transportés en Italie par Palladius, qui les tira de Médie : c'est ce qui leur fit donner le nom de *medica malus*.

Trois auteurs se sont principalement occupés de rassembler le nom des différentes variétés d'oran-

ger, dans la classe desquels ils ont mis les bigarades, citrons, limons, etc.

L'un est le jésuite Ferrand de Sienne, à qui nous devons une recherche immense (1) sur toutes les variétés qui existaient de son tems. Le second est un auteur qui n'a mis que les lettres initiales de son nom J. C. V., dans un grand ouvrage intitulé : *Hesperidum noribergensium de malorum, citreorum, limonum aurantiumque culturâ et usu* (Nuremberg 1709). L'autre est feu Lapipe, jardinier au Palais-Royal, lorsqu'il appartenait au régent. Il communiqua sa liste et le fruit de ses recherches à Roger-Schabol, qui la garda; elle serait infailliblement perdue, sans les soins de M. Laville-Hervé, son neveu, à qui nous devons la publication de l'excellent ouvrage intitulé : *Théorie pratique du jardinage*.

Ferrand, en 1746, n'avait connu, dans toute l'Italie, que quarante-cinq variétés; les Hespérides de Nuremberg comptent presque un tiers en sus. En 1748, c'est-à-dire plus d'un siècle après, Lapipe en comptait cent vingt-huit.

C'est d'après eux que s'établira la nomenclature des orangers, en y ajoutant ce que j'ai pu appren-

(1) *Hesperides, sive Malorum aureorum culturâ et usu*. 1646.

dre ailleurs, ou les variétés nouvelles qui ont été découvertes depuis plus d'un siècle.

Je m'aiderai beaucoup des Mémoires que voulut bien me confier feu M. Pecarrère, un des amateurs les plus distingués que j'ai connu à cet égard. Personne, que je sache, ne s'est livré avec plus de zèle et de suite, et peut-être de passion, à cette étude, et n'a pratiqué pour son amusement personnel, avec plus de succès, la culture des orangers, limoniers, cédrats, poncires, etc.

Je diviserai cette nomenclature en oranges douces et acides ou bigarrades, en citrons, limons, cédrats, bergamotes, poncires, etc.

1. ORANGER SAUVAGE, AGRESTE (*aurantium sylvestre*),

C'est celui qui vient de pépin et qui n'est point greffé; on en trouverait un très-grand nombre de variétés, si on s'attachait à les rechercher. Il est bien rare qu'il ne soit épineux.

2. ORANGER COMMUN (*aurantium sativum vulgare*, Ferr.).

Ferrand donne cette dénomination à un oranger aplati qui se rapporte aux variétés suivantes :

3. ORANGER HATIF, A FEUILLES CRÉPUES (*aurantium folio acuto, crispo, fructu magno, maturè viridi*, E. C.).

La beauté de ses fleurs, leur primeur font re-

chercher cette variété, dont le fruit est très-gros.

4. ORANGER DE PORTUGAL (*aurantium sativum lusitanicum*, Ferr. ; sive *mysiponnese*, E. C.).

Les feuilles sont longues, pointues, et leur pédicule a des pétioles en forme de cœur, qui précèdent la feuille. Le fruit est bien arrondi. Il offre plusieurs variétés, savoir :

5. ORANGER A ÉCORCE LISSE, A PULPE AIGRE-DOUCE.

Aux ailes près qui portent les feuilles, et qui sont plus étroites que celles de la bigarrade, cette variété n'a pas de caractères qui la distinguent.

6. ORANGER DE GRASSE, ou GROSSE ORANGE (*aurantium sativum Grascæ, fructu majori, globoso, dulci*, E. C.).

Cet arbre, qui est vigoureux, a les feuilles longues et pointues. Son fruit est très-gros, bien rond, quelquefois aplati. La peau est d'un beau jaune brillant, sans bosses, mais rude, surtout vers la queue. La chair est divisée en lobes, qui ne sont pas d'un nombre constant. Elle est jaune ponceau, parfumée, mais un peu sure.

7. ORANGE ROUGE (*aurantium fructu medio, dulci cortice et carne rubris*, E. C.).

Elle a les mêmes formes que l'orange de Portugal, de laquelle elle ne diffère que par le rouge de sa pulpe et de sa peau.

Le voisinage des oranges à pulpe jaune et rouge a établi, par le mélange des poussières séminales, des sous-variétés dont la pulpe est panachée de jaune et de rouge. Il y a des orangers où une partie, ou toute la pulpe est jaune-rouge, d'autres où le rouge n'est que partiellement dans certains lobes.

8. ORANGER SANS PEPIN (*aurantium sativum*, *fructu parvo*, *semine carente*, E. C.).

Les feuilles sont petites, alongées; le fruit est petit, un peu aplati, son écorce est mince, son jus abondant.

9. ORANGER A FLEUR DOUBLE (*aurantium sativum*, *geminum*, *flore duplici*, Ferr.).

Cet arbre les a feuilles petites, très-crépues, et est bien arrondi.

10. ORANGER ÉTOILE (*aurantium sativum*, *stellatum*, *roseum*, Ferr.).

Ses feuilles sont très-pointues. Le fruit a au fond un petit mamelon qui est divisé en cinq petites bosses qui donnent l'idée d'une étoile. Son écorce est très-épaisse, le fruit assez doux.

11. ORANGER A CÔTES (*aurantium sativum*, *costatum*, *callosum*, *striatumque*, Ferr.).

Les feuilles de cette variété sont grandes et obtuses. Le fruit est à côtes prononcées, et parsemé de bosses. La chair est d'un aigre doux.

12. ORANGE DE LA CHINE (*aurantium sinense*, fructu fere oblongo, cortice tenui, dulcissimo, E. C.

Cet oranger est le type de tous ceux qu'on appelle de *Portugal*. Il est souvent plus alongé, d'autres fois il est très-rond. Sa peau est jaune, sa chair d'une eau aromatisée excellente.

Il y a d'autres variétés, savoir : 1^o l'*oranger de la Chine à feuilles panachées* ; 2^o l'*oranger à feuilles panachées et dorées* ; le fruit est tranché de jaune : ces variétés ont toujours l'air malade ; leur fruit mûrit rarement ; 3^o l'*oranger à petits fruits à confire* ; on l'appelle aussi *bouquetier*.

13. RICHE DÉPOUILLE (*aurantium sativum fructu et flore ferax*, E. C.).

Quoiqu'en apparence très-délicat, cet oranger charge beaucoup et produit de belles fleurs. C'est un de ceux dont la dépouille est la plus lucrative. Ses feuilles sont en grand nombre, petites, recourbées en dehors. Les fruits viennent par troquets, sont petits et ont peu de qualité. On l'appelle aussi vulgairement *bouquetier*.

Feu Lapipe distinguait d'autres variétés ; celle à *feuilles rondes frisées*, et celle à *feuilles pointues, argentées et panachées de la Chine*.

14. ORANGER A ÉCORCE DOUCE (*aurantium dulci cortice*, Ferr.).

Le père Ferrand fait mention de cette variété, qu'il

vue et cultivée à Naples. Le fruit se mange avec la peau, comme nous mangeons nos pommes d'api. L'écorce est fine, et n'est aromatisée qu'au point nécessaire pour ne pas être désagréable au goût.

15. ORANGER DE MALTE (*aurentium sativum melitense*, E. C.).

On cultive à Malte toutes les variétés d'orangers. Il en est une qui, par la qualité de son fruit, se fait distinguer, et qu'on s'est attaché à perpétuer. Ferrand l'a décrite sous la dénomination de *aurantium foetiferum*. Beaucoup de fruitiers font, dans les envois qu'ils reçoivent de Gênes et du Portugal, un choix des plus belles oranges, qu'ils vendent pour des oranges de Malte. On sent que, depuis la guerre maritime, il est bien difficile d'avoir en France des oranges de Malte et de Saint-Domingue.

16. ORANGER DES PHILIPPINES (*aurantium indicum*, *in insulis philippinis, fructu maximo*, Ferr.)

Ferrand fait mention de cette orange, comme une des plus grosses qu'on cultive du côté de Naples. Elle ne le cède, en grosseur, qu'à la variété qu'il désigne sous la dénomination de *aurantium quàm maximum*, et qui est d'une grosseur extraordinaire dans la figure qui le représente.

17. ORANGE LISSE, CORNUE, A PULPE DOUCE (*aurantium fructu corniculato, glabro, subdulci*, E. C.).

18. ORANGER LISSE, SAUVAGE, A PULPE AIGRE (*aurantium fructu glabro, nimium acido*, E. C.).

19. ORANGER DE NANTELLE (*aurantium fructu rotundè flavo*, E. C.).

Cette sous-variété de l'orange du Portugal a les feuilles très-longues.

20. ORANGER A FEUILLES DORÉES (*aurantium foliis lætè-flavis*, E. C.).

La couleur jaune de cet arbre semble indiquer une dépravation dans les sucs, et une dégénération perpétuée par la greffe.

21. ORANGER DE GÈNES, A FEUILLES PANACHÉES (*aurantium foliis variegatis*, E. C.).

Cet arbre devient un objet de curiosité et de recherche, à cause de la variété des couleurs qu'offre son panaché.

22. ORANGER TURC (*aurantium turcicum, foliis albo marginatis*, E. C.).

Les feuilles sont courtes, larges à l'extrémité, se terminent en pointe et sont lisérées de blanc.

23. ORANGER A FEUILLES DE LAURIER (*aurantium laurifolium*, R. S.).

24. ORANGER A FRUIT SEMBLABLE AU CHÊNE (*aurantium fructu quercūs*, R. S.).

Cette variété, venue à Paris de Hollande, porte des fruits qui sont petits et de la forme d'un gland.

25. L'ORANGER DE CURAÇAO (*aurantium curassavicum verum*, R. S.).

Cet arbre , apporté d'une île de la mer du sud ; fleurit abondamment. Le fruit en est petit et bon à confire.

26. ORANGER A FEUILLES DE SAULE ET A FRUIT DOUX (*aurantium salicifolium*, *fructu variegato*, *medullâ dulci*, R. S.).

Cet arbre fleurit bien, est d'un beau vert, et n'a rien de remarquable que le peu de largeur de ses feuilles.

27. ORANGER A FLEURS ROUGES (*aurantium flore rubro*, R. S.).

Cette variété est agréable. La fleur n'est pas exactement rouge , mais ses pétales sont lavés d'un rouge vif.

28. ORANGER LIMON (*aurantium fructu limonis*, R. S.).

Il n'a de remarquable que la longueur de son fruit qui a la forme d'un limon.

29. ORANGER HERMAPHRODITE (*aurantium androgynum*, *speciei multiplicis*, *fructu costato*, *suavissimo*, E. C.).

Cet arbre est précieux , et on le regarde comme le type de beaucoup d'autres variétés. Il a des feuilles qui ne sont souvent festonnées que d'un côté , jusqu'à l'arête du milieu ; de l'autre , elles sont unies. La fleur est grande, tirant sur le violet, et très-parfumée, composée de limon , cédrat , orange , ci-

tron, etc. Il y a une autre particularité, c'est que quelquefois la même branche offre des feuilles, des fruits de chaque variété ou espèce, très-distincts à la vue et au goût. Ces fruits sont d'une forme très-irrégulière, même bizarre, mais d'un goût recherché.

Le fruit est à côtes, de cinq espèces toutes variées. Cet arbre est très-vigoureux, pousse vivement, et alors, si on n'y prend garde, il s'emporte, dit feu Lapipe, sur une même espèce, et l'hermaphrodite périt.

On compte plusieurs variétés d'hermaphrodites; l'une, suivant Lapipe, de trois espèces; l'autre, de cinq, qui est semblable à celle-ci, si ce n'est pas elle; l'hermaphrodite de Provence, et celui à feuilles panachées.

30. ORANGER DE SÉVILLE (*aurantium hispalé*, fructu medio, oblongo, cortice tenui, gratè sapido, E. C.).

Cette variété, très-acclimatée en Andalousie, n'est autre chose que l'oranger de la Chine, n° 12, apporté par les Portugais.

31. ORANGER SAUVAGEON A FEUILLES ET FRUITS PANACHÉS (*aurantium sylvestre*, folio et fructu elegantissimè variegatis, R. S.).

Cette variété plaît assez, et a un air de vigueur qui n'est pas toujours commun aux autres panachés.

32. ORANGER POMPELMOUSE, ou POMPELMOËS, ou CHADOCK, du nom du capitaine Chadock, qui l'apporta des Indes orientales (*aurantium fructu maximo Indice orientalis*, Mill.).

Le capitaine Chadock apporta de la Chine deux variétés d'oranger qui ont des caractères assez ressemblans, surtout pour le volume de l'orange.

Celle-ci est aussi appelée la *Tête d'enfant* ; voici ce que dit Miller :

« Le pompelmouse a été apporté des Indes par le capitaine Chadock, ce qui lui en a fait donner le nom par les habitans des Indes occidentales ; mais son fruit a considérablement dégénéré depuis qu'il a été transporté en Amérique, et surtout depuis que les arbres qui les produisent ont été élevés de semence ; ce fruit est devenu aigre, âpre, et bien inférieur à l'espèce primitive, dont la chair est rouge, tandis que celui d'Amérique est d'un jaune pâle. En continuant de les élever ainsi, ces fruits dégénéreront de plus en plus, au lieu qu'en les multipliant avec des greffes choisies, on rétablirait bientôt l'espèce dans sa première perfection ; mais il y a peu de personnes en Amérique qui entendent la méthode de greffer les arbres fruitiers ; et quand même les habitans de ces contrées en seraient instruits, ils sont si négligens, qu'ils abandonnent tout à la

nature , et ne se donnent d'autre peine que de mettre les semences dans la terre , où ils les laissent croître sans daigner les cultiver.

Pour prouver que cette dégénération n'est due qu'à la négligence , je rapporterai qu'ayant envoyé , il y a quelques années , deux jeunes orangers de Séville , à la Jamaïque , où cette espèce n'était point connue , on se servit de leurs branches pour greffer d'autres arbres , qui ont produit une grande quantité de fruits , dont on a envoyé depuis peu quelques-uns en Angleterre ; que ces fruits , malgré qu'ils eussent été long-tems dans la traversée , ont été trouvés bien supérieurs à tous ceux qui nous viennent d'Espagne ou de Portugal , et qu'un seul a donné trois fois plus de jus qu'un autre de la même grosseur , venant de ces dernières contrées. »

On a fait plusieurs variétés de pompelmouses :

Le pompelmoés du Levant , ou *Chaddock* , que , par erreur , on nomme *Saddock* ;

Celui de l'Amérique , aussi appelé *Saddock* ;

Le *Saddock*-pompelmoés des Barbades ;

Et celui à feuilles panachées. C'est la même variété transportée , et quelquefois perpétuée par la greffe.

« Le pompelmoés , dit Roger-Schabol , d'après feu Lapipe , porte la plus belle fleur de tous par sa forme en grappe , par l'épaisseur de ses pétales , et

par son fruit qui est aussi le plus gros. Son écorce est lisse, et les fibres en sont très-fines. On le distingue par le pédicule de la feuille, qui est quelquefois aussi large que la feuille même, toujours chiffonnée et crispée. »

33. ORANGER DÉCUMANE (*aurantium decumanum, foliis lanceolatis, crassis, lucidis, fructu maximo*, Mil.).

Les feuilles sont grandes, ovales, terminées en pointe comme une lance, luisantes et comme vernissées. Le fruit en est très-gros. Cette variété se rapporte à celle ci-dessus.

34. ORANGER NAIN (*aurantium humile, seu pumilum, foliis ovatis, floribus sessilis*, Mil.).

Cet arbre est une dégénération du véritable type, mais devient intéressant par les caractères qu'il offre et l'agrément qu'il procure. Ses feuilles sont petites et croissent en paquets; elles sont ovales et d'un vert foncé. Ses bourgeons sont très-rapprochés, ainsi que leurs boutons, d'où il sort des fleurs qui semblent se toucher. Elles sont sessiles, c'est-à-dire adhérentes aux branches, sans être portées sur un pédicule. Cet aimable oranger est bien délicat. Il est nommé vulgairement *bouquetier*, et assez généralement on donne ce nom aux orangers qui ont beaucoup de fleurs, surtout sur la même branche.

35. ORANGE SUISE, ou REGA (*aurantium fructu parvo, fronde et fructu vittis albis variegato*, E. C.).

C'est un arbre que l'on cultive moins pour son utilité que par curiosité, à cause des tranches blanches qu'offrent son bois, ses feuilles et ses fruits.

36. On met aussi au rang des orangers le *balotin commun* et celui d'*Espagne*, dont le fruit est gros, rouge, la feuille large, arrondi à l'extrémité, épaisse, la fleur violette.

Oranges acides ou Bigarrades.

Toutes les oranges sont acides et souvent d'une amertume désagréable, avant leur maturité; mais il en est qui, même mûres, conservent leur acidité, et ont encore une amertume dont on fait usage pour relever des mets fades, ou qu'on corrige avec du sucre.

Ces sortes d'orangers ont en général plus de vigueur, et on emploie assez leurs pepins pour en faire des sujets qu'on greffe; mais il n'en résulte jamais de bons fruits à manger.

On ne s'en sert que pour en tirer des fleurs. On observe assez généralement que les feuilles des bigarrades sont portées sur des pédicules dont la petite feuille sur laquelle elles sont implantées, est plus grande que celle des orangers à fruit doux.

I. BIGARRADE COMMUNE (*aurantium fructu acido vulgari*, E. C.).

Cette variété est celle qui provient d'un pépin qu'on a semé ; elle a ordinairement une écorce épaisse , peu de jus ; quelquefois il s'en trouve qui donnent de belles fleurs , mais on observe qu'elles ont plus d'amertume que les fleurs des oranges douces.

2. BIGARRADE JAUNE (*aurantium fructu acido, flavescente*, E. C.).

C'est la même variété que la précédente , perfectionnée par la greffe. La meilleure qualité est celle qui a une peau fine. Il y a une sous-variété qui est jaune , fouettée de vert , mais ce n'est là qu'une très-légère nuance. Les feuilles et les fleurs ont les mêmes caractères.

3. BIGARRADE VIOLETTE (*aurantium fructu acido, partim violacao*, E. C.).

La couleur violette ne provient originairement , dans cette variété , que du mélange fortuit des poussières séminales ; et cela paraît d'autant plus vraisemblable , que si on prend sur cet arbre des greffes qui ne soient pas affectées de violet , l'arbre qui en provient rentre dans la classe des bigarrades jaunes.

Cet arbre offre une particularité , c'est qu'une partie de ses branches a les mêmes caractères que l'oranger à fruit acide , et que les autres parties produisent des feuilles naissantes et des fleurs tein-

tes d'un violet clair. Les bigarrades qui en proviennent, sont d'un vert-violet, quelquefois d'un jaune-vert qui devient d'un violet foncé, presque noir, et qui jaunit à l'époque de la maturité. Le fruit est assez rond, sa peau épaisse, son eau d'un acidule amer, assez aromatisé.

4. BIGARRADE CORNUE (*aurantium hermaphroditum, sive corniculatum*, Ferr.)

Les excroissances qui se multiplient plus ou moins sur les fruits de cette variété, tiennent à une extravasation de sève, lorsque l'arbre est trop vigoureux; souvent elles ont pour cause l'adhésion des étamines à l'embryon qui a été féconde; elles s'y implantent, et ont une végétation commune avec le fruit, en observant qu'elles ne sont qu'une extension de l'écorce, et qu'elles n'ont point de communication avec la pulpe.

Ces excroissances sont plus ou moins nombreuses, suivant les variétés, et ce vice se perpétue par la greffe. On distingue dans ce nombre :

5. La bigarrade à plusieurs bosses, que Ferrand définit : (*Aurantium callosum multiforme*) ;

6. Celle à plusieurs pointes à son sommet, et qui est mal arrondie (*aurantium distortum*) ;

7. Celle qui est alongée et couverte de bosses et de rigosités (*aurantium citratum*) ;

8. Celle qui a une peau très-épaisse et très-peu de pulpe (*aurantium chalcedonicum*).

9. BIGARRADE SANS PEPIN (*aurantium fructu semine carente*, E. C.).

La stérilité n'est que dans quelques fruits; on trouve, sur le même arbre, des bigarrades qui ont des pepins bons à semer.

10. LE POMMIER D'ADAM, ainsi nommé à Paris, d'après Roger-Schabol (*aurantium fructu magno, acido, calloso*, E. C.).

C'est un des arbres le plus vigoureux et le plus arrondi. Il est sujet à s'emporter. Il est remarquable par la longueur et la force de ses épines. Ses rameaux sont cannelés, ses feuilles grandes, mais froncées. L'arbre charge beaucoup en fleurs; elle sont grandes, à pétales fort épais, souvent lavés d'un rose léger. Son fruit est très-gros, ordinairement bien rond, quelquefois un peu allongé, et alors un peu pointu à la tête. Il a beaucoup de bosses ou excroissances sur la peau, qui est d'un jaune quelquefois brunâtre.

Cette dénomination de la *pomme d'Adam* se donne à beaucoup d'autres variétés d'oranges, citrons, etc.; feu Lapipe la donne à cette bigarrade.

11. BIGARRADE A FLEUR DOUBLE (*aurantium fructu acido, flore semi-pleno*, E. C.).

Un amateur près de Toulouse l'avait désignée sous la dénomination de bigarrade calville. Cet arbre est très-agréable par la beauté de ses fleurs blanches, qui ont souvent un double et quelquefois un triple rang de pétales. L'arbre est épineux, le fruit bien arrondi, et à côtes qui forment des sillonnemens sensibles.

12. BIGARRADE A FEUILLES DE SAULE (*aurantium salici folium, fructu acido*, E. C.).

Le fruit de cet arbre est petit et peu juteux. Ses feuilles sont longues et étroites, la fleur d'une médiocre grandeur. Le sommet des étamines est d'un jaune lavé très-légèrement de rose.

13. BIGARRADE OU ORANGE AIGRE-DOUCE (*aurantium fructu acido, subdulci*, E. C.).

Cette variété, que quelques personnes mettent dans la classe des oranges douces, est peu recherchée pour son fruit, qui est d'un acide plus fade que doux. Tous les caractères des fleurs et des feuilles, à quelques légères nuances près, portent à la placer au nombre des bigarrades.

CITRONNIER (*citrus.*)

On confond, surtout à Paris, le citronnier avec le limon. Je crois devoir offrir les caractères qui distinguent ces variétés, dans les lieux surtout où

l'habitude de les voir et de les comparer , prévient cette confusion.

Le citronnier donne , comme le limonier , des branches assez généralement peu nombreuses, allongées, épineuses , pendantes ; ses feuilles sont plus longues ; les feuilles et les bourgeons naissans sont d'un rose pâle vert ; ceux du limonier d'un rouge tirant sur le violet. Lorsque celles de ces dernières sont formées , elles prennent une couleur de vert clair , les autres d'un vert plus foncé. D'ailleurs , les feuilles du limonier partent directement du pédicule , sans foliole ou aile , et sont légèrement dentelées ; au lieu que celles du citronnier le sont profondément. Ce dernier a de grandes fleurs dans lesquelles le nombre n'est pas toujours borné à cinq pétales. Elles naissent par bouquets à l'extrémité des bourgeons. Les pétales sont minces, blancs en dedans, et marquetés d'un rouge léger en dehors, peu odorans. Il n'est pas rare d'en trouver sans pistil.

Celles du limonier, quoiqu'en général plus grandes que celles de l'oranger , le sont moins que celles du citronnier, bien plus étroites, d'un rouge plus foncé en dehors, et aussi faiblement odorantes.

Le fruit du citronnier est rouge en naissant ; il prend ensuite un vert foncé , qui , à l'époque de la maturité , se change en un jaune clair ; au lieu que

celui du limonier est, en naissant, d'un rouge très-brun. La forme des uns et des autres varie suivant la nature du terrain, du climat, l'exposition; la culture et la variété.

Les Romains apportèrent de l'Égypte à Rome le citronnier; on eut bien de la peine à l'acclimater dans cette partie de l'Italie. Palladius fut le premier qui le planta et enseigna de le cultiver, avec des succès toujours croissans.

Dans les pays où il est indigène, il devient un très-grand arbre. Les Romains, si recherchés dans leurs goûts et dans leur luxe, le faisaient venir de très-loin, pour leurs bâtimens. Ils avaient des poutres de citronnier.

Les variétés les plus cultivées sont :

1. LE CITRON COMMUN (*malum citreum vulgare*, Ferr.).

Ferrand prétend qu'il a communément huit pétales. Sa feuille est longue, ronde à l'extrémité. Le fruit est pointu et alongé.

2. LE CITRON DIGITÉ (*malum citreum digitatum*, seu *multiforme*, Ferr.).

Il est mal arrondi, couvert de bosses et d'excroissances, surtout à son extrémité, d'où il en sort plusieurs, quelquefois rangées comme les doigts de la main d'un enfant.

3. LE CITRON CUCURBITÉ (*malum citreum cucurbitatum*, Ferr.).

Ce fruit, dont la peau est rude, et couverte de petites bosses, a la forme d'une courge de pèlerin, ou d'un bon-chrétien d'hiver.

4. CITRON A PULPE DOUCE (*malum citreum dulci medullâ*, Ferr.).

Ce fruit, qui est d'un acide agréable, a plusieurs bosses, et est mal conformé. Il est fort alongé, ainsi que ses feuilles. On a remarqué que ses fleurs sont plus odorantes que celles des autres citronniers. Ses feuilles se rapprochent beaucoup de celles de l'oranger.

5. CITRON D'ITALIE (*citrus italica*, fructu oblongo, mammoso, T. R.).

C'est un des citronniers qu'on cultive assez ordinairement, qui est bien fleuri et qui fructifie facilement. Ses fleurs sont grandes, ont quelquefois six, sept pétales; les feuilles sont d'un vert foncé. Le fruit est d'un jaune pâle. Son écorce est lisse et mince. Il a, à l'extrémité, un mamelon qui se termine en pointe.

6. CITRON DE LA CHINE (*citrus sinensis*, fructu turbinato, E. C.).

Le caractère de cet arbre est d'avoir la feuille très-petite, d'un vert blanchâtre. Ses fleurs sont

d'une médiocre grandeur , peu parfumées. Le fruit est très-petit et a la forme d'une toupie.

7. CITRON DE L'AMÉRIQUE (*citrus americana*, *fructu nimium oblongo*, E. C.).

Cette variété, que M. Peccarère , amateur distingué , appelait *citron à feuilles de saule* , a les feuilles très-étroites et fort longues. Le fruit est pointu aux deux bouts; il se rapporte assez à la variété suivante :

8. CITRON PERRETTE (*citrus fructu medio*, *utrinque maximè oblongo*, E. C.).

Sa feuille , dont la plus grande largeur est vers le milieu , est pointue à une extrémité , et obtuse vers le pédicule. Le fruit est pointu aux deux bouts , et a la forme d'un fuseau. Son écorce est épaisse , rude. Il a peu de pulpe.

9. CITRON AIGRE, A FEUILLES PANACHÉES (*citrus foliis variegatis*, *fructu nimium acerbo*, E. C.).

Le panaché , dans cet arbre , se perpétue souvent par la semence d'un des pepins qu'il a produits , bien plus souvent par la greffe , si on a la précaution de prendre le bouton sur une branche panachée. La culture diminue ou quelquefois emporte le panaché , ce qui sert à confirmer qu'il est une maladie , et qu'elle n'est pas toujours incurable. Le fruit est d'une grandeur moyenne , et souvent panaché de bandes vertes blanchâtres qui tranchent assez sur le jaune. La fleur a peu d'odeur.

10. CITRON BLANC, A FLEUR DOUBLE (*citrus fructu ferè albo, flore pleno*, E. C.).

Les bourgeons sont presque blancs lorsqu'ils commencent à s'épanouir, et deviennent d'un vert gai. Le fruit est assez arrondi, et bien moins long que les citrons ordinaires. La peau en est assez lisse et d'un jaune très-pâle.

11. CITRON A FEUILLES DE CHAGRIN (*citrus fructu parvo, foliis squali-coriis*, E. C.).

Cette variété n'a rien de remarquable que la rudesse excessive de ses feuilles ; elles sont ovales, un peu froncées. La fleur est assez odorante. Le fruit en est petit, à écorce rude.

12. CITRON MELLAROSA (*citrus foliis rosæ odorem referentibus*, E. C.).

On distingue, dans les feuilles de cette variété, une légère odeur de rose, que la culture et l'exposition rendent plus ou moins sensible. Son fruit a une jolie forme de citron. Sa peau est luisante, mais épaisse. Ses fleurs sont odorantes ; mais rien en elles ne rappelle l'odeur de la rose.

13. CITRON DE SAINT-CLOUD (*citrus fructu acidè dulci*, E. C.).

Cette variété fut envoyée, dit-on, de Hollande au duc d'Orléans, lorsqu'il était régent. La feuille est presque pointue vers le pédicule, et va en s'élargissant jusqu'à l'autre extrémité, où elle se termine en s'arrondissant. La fleur est agréable, bien ou-

verte, et d'une odeur suave. Lapipe place cette variété au rang des limons doux.

14. CITRON A FEUILLES DE CÈDRE (*citrus cedrifolia*, E. C.).

Roger-Schabol, d'après Lapipe, fait mention de ce citronnier, qu'il met dans la classe de ceux qui lui paraissent extraordinaires. Ses feuilles ressemblent à celles du cèdre du Liban; elles sont épaisses, longues, et arrondies à leurs extrémités. Le fruit, dit-il, est d'ailleurs comme les citrons ordinaires.

15. CITRON D'ESPAGNE (*citrus hispana*.).

On en distingue deux variétés :

La première a les feuilles et les fleurs grandes, la peau d'un jaune-violet.

La seconde a les feuilles moins larges, moins foncées, et le fruit d'un jaune très-clair tirant sur le blanc, ce qui lui a fait donner la dénomination de *citron blanc d'Espagne*.

Roger-Schabol fait mention d'un citron *ballotin d'Espagne*, feuille d'une belle forme, large et allongée. Il se distingue, dit-il, parmi tous les citronniers, par le bourrelet qui se forme à la greffe, de même que par ses poussières.

16. CITRON BERGAMOTE (*citrus fructu ferè globoso*, E. C.).

Cette variété participe beaucoup de la bergamote; c'est presque la même forme arrondie; les

deux extrémités sont plus pointues. La feuille est plus courte que celle des citronniers ordinaires.

17. CITRON DE NOINTELLE. C'est une variété du citron-perrette, n° 8, si toutefois ce n'est point elle. La feuille est très-étroite et fort longue. Le fruit a la même forme et les mêmes caractères.

Lapide, dans la nomenclature qu'il donna à Roger-Schabol, fait mention de plusieurs autres citrons dont il ne donne aucun caractère. Voici ce qu'il en dit :

18. CITRON DE MADÈRE (*citrus maderensis*).

19. CITRON MUSQUÉ (*citrus moscata*).

20. CITRON GAIÉTAN (*citrus Gaietanea*).

21. CITRON A FEUILLES TERNÉES (*citrus trifoliata*, D.).

Il est originaire du Japon.

Autre citron particulier et extraordinaire pour les nuances, figures et feuilles. Il ne le nomme pas. I en indique treize autres variétés qu'on ne peut distinguer que par les caractères du feuillage, qui est plus ou moins long, large, plus épais ou plus dentelé; mais il reconnaît que, dans le nombre, il en est qui n'ont pas donné de fleurs ni de fruits, étant trop faibles. Il serait bien possible qu'il y eût là de doubles emplois, qu'il est bien difficile d'éviter, lorsqu'il s'agit d'arbres dont la culture est aussi peu familière, puisqu'il s'en fait pour les fruits indigènes.

LIMONIER.1. LIMONIER SAUVAGE (*limon sylvestris*, Ferr.).

Les feuilles en sont petites, et les épines longues et acérées. Il offre les nuances de tous les arbres provenus de semence.

2. LIMON ORDINAIRE; selon d'autres, LIMON COMMUN (*limon vulgaris*, Ferr.).

Ferrand désigne ainsi un limon d'une petite espèce. Ses feuilles sont très-longues, le fruit allongé, et il a un mamelon très-prononcé à l'extrémité; il est rond vers la partie à laquelle adhère le pédicule.

C'est le plus cultivé généralement, à cause de la finesse de sa peau, qui est lisse, et parce que son jus est fort acide. Il a ordinairement peu de pepins. Sa forme n'est pas constante.

3. LIMON DE LA CALABRE, qu'on désigne aussi sous la dénomination de CITRON DE CALABRE (*limon pusillus Calaber*, Ferr.).

C'est le plus petit des limons. Les feuilles en sont longues, fort pointues, légèrement dentelées. Le fruit est bien arrondi et a peu de mamelon.

Il est aussi une variété qu'on nomme *citron de la Calabre*, ou *citron à côtes*, dont la feuille est grande,

large, longue et pointue. Le fruit a plusieurs côtes, et la forme d'une toupie.

4. LIMONIER DOUX (*limon flore albido, fructu medio, oblongo, cortice tenui, dulci medullâ, E. C.*).

Cet arbre est vigoureux, fertile, et s'arrondit comme un bel oranger. La feuille est grande, longue, épaisse, médiocrement dentelée, onnée, froncée sur les bords, et d'un vert clair. Il produit, lorsqu'il est bien cultivé, beaucoup de belles fleurs, souvent à six pétales. Le fruit est gros, oblong, bien arrondi; sa peau est d'un jaune oranger un peu rude; son écorce est assez mince. Son jus est doux et abondant. Il a peu de pepins.

Miller lui préfère le limon ordinaire, n° 2, et dit que le fruit qu'on apporte en Angleterre, d'Espagne et de Portugal, n'est pas fort estimé. Il confond aussi le limon doux avec la limette, qu'on préfère, dit-il, dans les Indes occidentales, au limon. Son suc est regardé comme plus sain et plus agréable au goût.

On a prétendu que le limon commun se changeait en limette par semence. Il ajoute :

J'ai toujours remarqué que ces deux arbres conservaient chacun leurs différences qu'on observe dans leurs feuilles, dans leurs branches, etc.

5. LIMON DOUX, A FEUILLES PANACHÉES (*limon fructu vulgari, dulci medullâ, folio variegato, R. S.*).

Cette variété n'a sur la précédente d'autre nuance que le panaché de ses feuilles, et la faiblesse de ses rameaux, pendans et pleureurs.

6. LE LIMON A FEUILLES ÉTROITES, FRUIT PANACHÉ (*limon folio angustissimo, fructu variegato*, E. C.).

Les feuilles de cet arbre ressemblent, pour la forme, à la feuille de l'avant-pêche blanche. Le fruit a des taches et quelquefois des bandelettes blanchâtres, ou d'un blanc légèrement verdâtre ou jaunâtre. Cet arbre est, en général, plus robuste que le précédent, ce qui prouve que le panaché des feuilles influe plus sur la constitution de l'arbre, que celui des fruits.

7. LIMON A FEUILLE DE CERISIER (*limon folio cerasi; seu, limonet cerasi minore folio*, R. S.).

Cette variété a beaucoup de rapport, avec la précédente, au panaché près.

8. LIMON TRANCHÉ DE JAUNE, ET A FRUIT ROND (*limon eleganter aureo et pallido variegatum, fructifer*, R. S.).

Sa feuille est grande, arrondie à son extrémité. Les fleurs en sont grandes, et en quantité, souvent à plus de cinq pétales. Le fruit est lisse, uni. Sa peau est de couleur d'or, et a des taches d'un jaune plus pâle.

Il en existe une sous-variété dont les feuilles sont d'un jaune couleur d'or, avec des taches d'un jaune lavé, qui donnent à l'arbre un air de panaché qui

le rapproche des variétés ci-dessus. Lapipe a fait une variété de cet arbre, qu'il assure être constamment stérile, mais qui a les mêmes caractères que le précédent; ce qui ne suffit pas, en supposant même qu'il existe une variété en ce genre incapable de produire des fruits, étant greffée sur de bons sujets.

9. LE LIMON A FEUILLES DE CHÊNE (*limon fructu quercûs*, R. S.).

Ce limon, dit *Roger-Schabol*, est un fruit qui a la forme du gland.

(Les six variétés ci-dessus furent apportées en France, de Hollande et d'Angleterre, pour l'orangerie du régent, au Palais-Royal, et à Saint-Cloud).

10. LIMON DE CHAILLI (*limon fructu oblongo, spissâ cortice*, E. C.)

Les feuilles sont longues et larges, tant soit peu épaisses. Son fruit est long et son écorce épaisse. (R. S.).

11. LIMON CHÉRI, ainsi nommé par *Lapipe* (*limon incomparabilis*, Ferr.).

Ferrand a donné la description de cette variété. Sa feuille est grande, pointue, brillante, festonnée. La peau de ce fruit est agréable à manger.

12. LIMON DE PORTUGAL OU CITRON ORANGE (*limon fructu dulci, sapido*, E. C.).

Ce limon est plus arrondi que le citron. Sa forme

est presque comme celle d'une orange; il est jaune et agréable à manger.

13. LIMON DE SAINT-DOMINGUE.

C'est la même variété que celle du *limon ordinaire*.

14. LIMON A FLEUR DOUBLE (*limon flore ferè pleno*, E. C.).

Cet arbre donne souvent des fleurs doubles, mais il y en a aussi de simples; on a observé que ce sont ces dernières qui se mettent à fruit, et que l'arbre ne donne des fleurs doubles qu'autant qu'il est vigoureux, et bien cultivé, avec de bons amendemens.

15. LIMON CITROUILLE (*limon fructu cucurbitato* R. S.).

La forme de ce fruit ressemble assez à celle de la calabasse ou citrouille de Pélerin.

16. LIMON A FEUILLES TRÈS-LONGUES, ou VANZANTEN (*limon folio longissimo*, R. S.).

Cette variété est venue de Hollande, et est remarquables par la longueur de ses feuilles.

17. LIMON A LONGUES FEUILLES CRÉPUES (*limon longo folio, crispo*, R. S.).

Les feuilles sont épaisses et foncées comme l'Impériale à feuilles de chêne.

18. LIMON CANNELÉ OU SILLONNÉ (*limon striata vel incanellata*, R. S.).

Beaucoup de bourgeons des orangers, citrons

limons, etc., ne sont point arrondis, et ont les branches à côtes triangulaires ou cannelées ; celles de cette variété offrent un caractère très-prononcé à cet égard. Les feuilles sont presque rondes , terminées en pointe.

19. LIMON D'ESPAGNE, A ÉPINES (*limon spadafora hispana*, vel *perreto cedrato*, R. S.).

20. LIMON A GRAPPES (*limon cui à racemo nomen*, Ferr.).

Sa feuille est presque ronde. Le fruit est allongé et pend en trochets à la même branche.

Le fruit de cette variété a des côtes entre lesquelles paraît une espèce de cannelure. Il a un double mamelon. Il est très-long, et se recourbe comme un concombre.

21. LIMON PONZIN (*limon ponzinus*, Ferr.).

Les feuilles sont assez rondes, fort découpées, lavées de rouge. Le fruit est presque rond avec un mamelon saillant.

Ferrand en distingue trois autres variétés, le *limon de Gênes* (*limon ligusticus*) ; celui qu'il dénomme *limon mathesiorum*, qui est d'une belle forme ronde, et celui de *chalcédoine* (*limon chalcodonense*) qui a une écorce très-épaisse, et presque point de pulpe.

22. LIMON EN FORME DE POIRE (*limon pyri effigie*, vulgè *perreta spatophora*, Ferr.).

Il a les feuilles grandes, allongées, fort dente-

lées en forme de scie. Il a entièrement la forme d'une poire, et a, à son extrémité, un mamelon pointu.

23. LIMON PERRETTE OU POIRETTE (*limon fructu parvo, pyriformi, striato, tenui cortice*, L. D.).

L'arbre pousse beaucoup en bois; il est très-épineux. Ses branches sont fluettes et pendantes. Ses feuilles sont longues; leur plus grande largeur est vers le milieu, et elles se terminent en pointe vers les deux extrémités, sans ailes au pédicule. Ses fleurs sont lavées de rouge, assez odorantes. Le fruit est d'un pyriforme alongé vers le pédicule, et se termine à l'autre extrémité par un mamelon saillant. La peau très-aromatique est rude, parsemée de bosses, d'un jaune clair. Sa chair est très-acide.

Il y a une variété de *limon perrette*, dont la peau est unie, lisse. Le fruit est plus petit, et a les mêmes qualités et caractères que ci-dessus. Son jus est beaucoup moins acide, et d'un aigre doux.

24. LIMON IMPÉRIAL (*limon imperialis*, Ferr.).

Cette variété est très-estimée; elle ressemble assez au limon chéri, n° 10; tous les caractères que lui assigne Ferrand semblent les rapprocher beaucoup. Le fruit est gros, fort alongé, plus que le limon commun. La peau est unie, douce, brillante, d'un

jaune clair , mais un peu épaisse ; on la confit ; son jus est abondant et agréablement acide.

Miller dit à cette occasion : « On apporte quelquefois de l'Italie en Angleterre le *limon impérial* ; mais je ne me souviens pas d'en avoir vu un seul de cette espèce venu de l'Espagne ou du Portugal , et je soupçonne qu'il n'y est pas fort commun , parce que les habitans de ces deux belles contrées sont si peu curieux , surtout dans la culture du jardinage , qu'ils abandonnent tout à la nature , et que le produit de leurs jardinages est fort inférieur en abondance et en qualité à ce que l'on retire de ceux de plusieurs autres parties de l'Europe , où le climat est beaucoup moins favorable pour ces productions ; nous en avons une preuve , surtout pour les Portugais , qui possédaient autrefois les espèces les plus curieuses d'*orangers*, de *limoniers*, et de *citronniers*, qui paraissent profiter chez eux , presque aussi bien que dans leur pays natal. Ils n'ont pas eu la curiosité de les multiplier. On trouve encore dans les anciens jardins , aux environs de Lisbonne , quelques-unes de ces espèces abandonnées , que les habitans ne regardent pas , ou dont ils ne font pas plus de cas que de plusieurs autres plantes qui ont été anciennement apportées d'Amérique et de l'Inde , dont quelques-unes font de grands progrès , et produisent des fruits

au milieu des buissons et des herbes sauvages dont ces jardins sont remplis ».

25. LIMON OLIVIER (*lamia olivæ aspectu*, Ferr.)

Le fruit a une grosseur très-considérable, et son écorce est tellement épaisse, qu'il n'y a presque pas de pulpe. Ses feuilles sont très-petites, et ont une nuances de celles de l'olivier.

26. LIMON A TRÈS-GROS FRUIT (*limon fructu quàm maximo; cedro grandissimo, bondolota*, R. S.)

Cette variété, qui paraît être la même que celle que Ferrand désigne par *limon rio*, *seu de rivo*, a les feuilles très-larges, surtout dans le bas, pointues à l'extrémité. L'arbre est très-épineux, et le fruit a deux mamelons dont celui de l'extrémité est très-saillant.

27. LIMON DE GRENADE; ailleurs, POMME DE PARADIS, DE PROVENCE (*limon fructu magno, longo, acuminato, crasso cortice*, L. B.).

Cette variété est vigoureuse; l'arbre est fort épineux, très-touffu. Ses feuilles sont longues, arrondies vers le haut, et diminuent vers le pédicule. Les fleurs sont petites, mêlées d'un rouge pourpre léger; elles sont en abondance, décorent bien l'arbre, mais on regrette qu'elles ne soient que faiblement odorantes. Le fruit varie de forme et de volume; il est assez généralement alongé, gros, arrondi vers le sommet, sans mamelon, et terminé en pointe obtuse

vers le pédicule, qui est implanté dans une petite cavité. La peau est lisse, d'un jaune gai; son écorce est très-épaisse, peu aromatique, presque douce. Son jus est médiocrement acide.

Roger-Schabol fait mention d'un limon qu'il ne décrit pas, et qu'il nomme *limon Sancti Bardonicis Ferrara*.

28. LIMON DE SAINT-REMY (*limon Sancti Remi, Ferr.*).

Ferrand a décrit ce limon, qui est remarquable par la grosseur de son mamelon.

29. POMME D'ADAM, ou LIMON DE VALENCE (*limon fructu maximo, rotundo, crassiori cortice, L. B.*).

Ferrand désigne cette variété sous la dénomination de *Lamia valentina*, qu'il divise en quatre sous-variétés; elles se rapportent assez avec celle qu'il désigne sous le nom de *Limon adami*, qui a encore trois sous-variétés.

Tous leurs caractères se réduisent à ceux-ci, à quelques nuances près. L'arbre est grand, vigoureux, et ne demande qu'à prendre de l'extension. Il a des épines longues et fortes. Le nombre de ses feuilles n'est pas considérable, mais elles sont grandes, épaisses, ovales, unies et repliées en gouttière. Les fleurs sont lavées de rouge, faiblement odorantes.

Les fruits de toutes ces variétés sont très-aigres.

Il en est de très-alongés, dont la peau est unie, lisse; d'autres sont couverts de bosses et d'excroissances; d'autres paraissent avoir plusieurs têtes; plusieurs enfin n'ont qu'un seul mamelon très-gros. La peau est d'un jaune blanchâtre, et très-aromatique. L'écorce est très-épaisse, assez douce. Le peu de pulpe qu'elle couvre contient une eau d'un acide agréable. Ses pepins sont presque ronds.

30. LIME (*lima*.)

Ferrand en nomme deux variétés, l'une douce, l'autre acide. Les feuilles sont lisses, terminées en pointe aux deux bouts. Le fruit est petit, et a un mamelon large, en forme de couronne.

31. LIMON A FEUILLES TERNÉES (*limonia trifoliata*.)

Cet arbre est au jardin du Muséum d'histoire naturelle.

Variétés qui participent de l'orange, du citron et du limonier.

Le désir de la jouissance dans les uns, la curiosité dans les autres, ont multiplié les variétés. Elles sont provenues du voisinage des arbres, du mélange de leurs poussières séminales respectives. Parmi ces variétés, on distingue :

CEDRATS (*limon*, seu *citrus medica*, *cedra*.)

1. CÉDRAT DE FLORENCE (*limonia cedra*, *fructu*

maximo, conico, verrucoso, sapore et odore insigni, L. B.).

Cet arbre s'élève à une médiocre hauteur. Ses bourgeons sont fluets, pendans, très-épineux presque à chaque feuille. Le vieux bois conserve peu d'épines, parce qu'elles tombent communément dans l'année. Les feuilles, qui ont une odeur très-agréable, sont longues, fort pointues, finement et régulièrement dentelées. Les fleurs, petites, mais très-parfumées, sont lavées de rouge, ainsi que les feuilles à leur naissance. Le fruit est assez généralement un peu turbiné, mais il n'est pas constant dans sa forme. Son pédicule est implanté dans une cavité plus large que profonde, et entouré de petites bosses qui quelquefois sont répandues sur le fruit entier. Sa peau est d'un jaune plus foncé que dans les limons; son écorce est épaisse. Son jus est acide, mais très-parfumé.

2. CÉDRAT ORDINAIRE. Cette variété se rapporte au cédrat de Florence.

3. CÉDRAT SANS ÉPINES (*cedra sine aculeo*, E. C.).

C'est une sous-variété du précédent; mais son fruit a assez généralement moins de qualité.

4. CÉDRAT MELLAROSA (*L. cedra, foliis rosæ odorem referentibus, fructu rubescente*, E. C.).

Il paraît qu'à quelques nuances près, cette variété se rapporte au *citron mellarosa*, n. 12, et à la *bergamote mellarosa*, n. 2.

Cette variété est recherchée à cause de l'odeur de rose qu'on trouve à ses feuilles. Il y a une sous-variété de *mellarosa* dont les fleurs sont blanches et le fruit ovoïde.

5. CÉDRAT DU LIBAN (*L. cedra Libani*, *cute asperâ*, E. C.).

Cet arbre a les feuilles épaisses, longues, ovales, des fleurs grandes et bien parfumées. Sa peau est rude comme du chagrin.

On y joint d'autres variétés :

1°. Celle du *cédron*, qui est un petit cédrat, oblong, dont la feuille approche de celle du cèdre.

2°. Celle qu'on nomme *cèdre*, qui ressemble au premier, mais qui a ses feuilles plus longues.

3°. Le *cédron indien* (*cedro indicus odoratissimus*), qui est très-recherché à cause de son parfum.

BERGAMOTE (*bergamium*.)

1. BERGAMOTE ORDINAIRE (*bergamium vulgare*, *fructu acido*, E. C.).

On cultive beaucoup cette variété du côté de Bergame. Les feuilles sont très-odorantes, ainsi que le fruit qui est arrondi. On double intérieurement la surface des boîtes de son écorce, à cause du parfum qu'elle communique aux objets qu'on y renferme. Son jus est d'un acide bien parfumé.

2. BERGAMOTE-ORANGE (*bergamium fructu rotundo, subdulci*, E. C.),

Le fruit est un peu acide, quoiqu'agréable au goût; on le mange.

3. BERGAMOTE MELLAROSA.

Cette variété a les mêmes caractères que le *cédrot mellarosa*, n. 3, mais celle-ci est sans épines.

PONCIRE (*limon poncirus*).

Ce fruit n'est qu'une variété du limon. On distingue :

1. LE PONCIRE COMMUN (*limon poncirus vulgaris*).

Son fruit est très-gros, sa feuille longue, grande, épaisse et dentelée.

2. PONCIRE BLANC (*limon poncirus fructu albo*.)

Le bois, la peau et la fleur de cette variété sont blancs. La feuille est assez ronde, ainsi que le fruit.

3. PONCIRE VIOLET (*L. poncirus fructu violaceo*).

Les bourgeons sont petits, les feuilles grandes, épaisses, ovales et arrondies aux extrémités. Les fleurs ont de quatre à cinq pétales; elles sont par bouquets, grandes, violettes en dehors, blanches en dedans. Le fruit est gros, alongé en forme de toupie. Il n'est bon qu'à confire, ainsi que les précédens.

Sur l'Oranger et sa culture.

(Je me suis aidé, dans ces réflexions, des notes

que voulut bien me communiquer feu M. Peccarère, dont j'ai parlé plus haut, et dont les vastes connaissances étaient le fruit d'une expérience consommée.)

Entre les deux tropiques, où l'oranger, le citronnier, le limon, etc., sont indigènes ou naturalisés, la culture ne demande pas plus de soin que l'éducation de l'orme ou du frêne parmi nous; mais plus il s'éloigne du climat où il est exposé à une grande chaleur, plus il est délicat, et demande du soin, au point qu'il lui faut une chaleur factice pour conserver une vie languissante, si on la compare à sa vigueur dans le sol natal.

Comme beaucoup de ces variétés sont armées d'épines, assez généralement on en fait des haies, et on en forme une clôture impénétrable, qu'on peut comparer à celles qu'offrent nos grenadiers dans le midi de la France. Ces derniers prospèrent malgré les froids rigoureux auxquels ils sont quelquefois exposés; et dans les départemens du nord, on est obligé de les abriter, pendant une partie de l'année, dans des orangeries.

Les chaleurs qu'on éprouve dans l'Italie, ont facilité les moyens d'acclimater l'oranger et de le planter en pleine terre. Cet avantage ne paraît guère s'étendre au delà de Toulon et des environs,

et encore faut-il prendre des précautions, comme je l'ai indiqué plus haut.

Le terrain et le climat de Portugal et de l'extrémité méridionale de l'Espagne, lui sont extrêmement favorables, et on a dû remarquer plus haut qu'il ne manque à ce pays que l'industrie et l'émulation qui luttent parmi nous contre la rigueur d'une atmosphère défavorable, et contre laquelle nos jardiniers emploient toutes les ressources de l'art.

Olivier de Serres réveille notre étonnement, en nous exprimant celui qu'il éprouva dans les jardins de l'électeur Palatin, à Heidelberg, en voyant les orangers de pleine terre, formant, dit-il, le plus bel espalier qu'on peut voir. Je me plais à répéter ses propres paroles : « Le jardin, nourrissant ces pré-
» cieuses plantes, est environné d'une grande cloi-
» son de charpenterie, et couvert de mesme durant
» le mauvais tems, pendant lequel les arbres y sont
» tenus chaudement par des pouëlles qu'on y es-
» chauffe; et par le moyen des grandes fenêtres
» dont le logis est éclairé, qu'on ouvre et ferme
» à volonté, le soleil y entre pendant les beaux
» jours, pour rejouir les arbres. Finalement le beau-
» tems venu et la crainte des froidures passée, les
» arbres sont developpés de leurs couvertures et

» cloisons, et laissez au pouvoir de l'esté, si bien
» que, moyennant ces magnifiques somptuosités, la
» douceur du printemps et de l'esté règnent conti-
» nuellement en ce logis là, et jamais on n'y sent
» les rigueurs de l'hyver. »

Quelques particuliers, mais en petit nombre, en France, avaient adopté ce genre de luxe. Il existait un espalier d'orangers depuis plus d'un demi-siècle, dans le jardin de l'intendance, à Lille; il fut détruit en 1772.

Voici ce qu'en dit M. L. B***, dans le *Nouveau la Quintinye* :

« Les arbres étaient plantés contre un mur de terrasse, par conséquent impénétrable à la gelée, et se cultivaient comme d'autres, en espalier. Tous les ans, lorsque la saison devenait fâcheuse, le jardinier plantait sur le bord de la plate-bande, à cinq ou six pieds du mur, un rang de pieux de longueur convenable, à douze ou quinze pouces de distance l'un de l'autre. A quatorze ou quinze pouces sur l'allée, il en plantait un second rang, de même hauteur et même distance. Il remplissait l'espace compris entre ces deux rangs de pieux, de grande litière bien foulée avec les pieds et bien tassée. Pour donner l'air au besoin, il ménageait des ouvertures qui se fermaient avec de la paille et des paillassons. Le dessus de ce bâtiment de paille était garni d'une

bonne couverture de grande paille. Avec cet expédient simple, très-peu dispendieux, et les soins du jardinier, ces orangers ont bravé les hivers les plus rigoureux. »

C'est à peu près la même pratique que l'on suit à Hières et dans les environs.

On supplée ailleurs à ces soins, en encaissant les orangers et en les abritant dans des lieux où on entretient une température convenable, par le secours d'un ou de plusieurs poêles, et des tuyaux de chaleur qu'on dirige plus ou moins favorablement et économiquement.

Ce sont de très-grands frais; on peut diminuer sensiblement ces frais, en faisant usage des poêles économiques. Un des plus utiles, des plus salubres et des moins dispendieux, est celui de l'invention de M. Peyre neveu, l'un des architectes du gouvernement : par l'usage de ce poêle, en y adaptant des tuyaux de chaleur, avec une petite quantité de bois, on peut échauffer convenablement un très-grand espace.

Ce poêle offre, en outre, un avantage bien précieux pour le succès de la végétation, c'est d'entretenir l'air dans l'état qui est le plus favorable à l'objet qu'on se propose à cet égard.

Par les poêles ordinaires, l'air se trouve trop desséché; il entraîne même dans sa circulation des ma-

tières ferrugineuses , par la décomposition successive de la tôle exposée à l'action du feu qui la corrode. On connaît trop , dans l'économie animale et végétale , l'influence d'un air aussi sec et aussi vicié.

Le poêle à courant d'air , de M. Peyre , offre un moyen également ingénieux et simple , pour rendre à l'air tout son ressort , et lui faire entraîner dans la circulation , des vapeurs qui répandent dans les serres et orangeries une chaleur humide , et au point qu'on le peut désirer.

Je ne doute pas que lorsque ces poêles seront connus , ils ne soient recherchés avec empressement , et employés de préférence dans nos serres et orangeries publiques et particulières.

On les trouve à l'établissement de tôlerie et fumerie , rue de Lille , au coin de la rue de Belle-Chasse , n° 57. Il y a d'autres objets économiques pour diminuer la consommation du combustible.

On multiplie trop les orangers , les arbrisseaux et les arbustes d'orangerie ; on finit par les entasser , sans pouvoir augmenter le local ; ils se trouvent trop resserrés , se disputent le peu d'air qui circule. J'ai vu très-souvent leurs branches s'entrelacer. Leurs abondantes émanations , leur excessive transpiration , se corrompent et altèrent leur vigueur ; on renouvelle à la vérité l'air , mais pas assez long-tems pour lui ôter une partie de son méphitisme.

D'ailleurs , on ne peut les renouveler ou qu'en ouvrant les fenêtres , ou en établissant , par deux ouvertures opposées , un courant d'air ; dans l'un et l'autre cas] , il y a à craindre que le froid n'altère ces arbres si sensibles à son impression , et cet inconvénient n'arrive que trop souvent , surtout en face , si ces arbres ou ces plantes sont exposés à ces courans d'air violent , auxquels même l'homme le plus endurci au froid ne résiste pas ordinairement.

Si l'air ne se renouvelle que par les croisées , son épuration n'a lieu bien sensiblement que pour les rangées qui sont à leur voisinage , celles du fond s'en ressentent faiblement. D'ailleurs , à l'exposition où elles sont , les arbres sont très-ombragés par ceux qui sont au devant , et l'on sait combien la lumière influe sur la végétation en général. Son effet est sensible sur les orangers surtout ; le côté qui est vers le jour est celui qui prend le plus de force , et les jardiniers intelligens ne manque jamais de mettre du côté de la lumière la partie la plus faible de l'oranger. J'en ai vu qui les tournaient en hiver ; il est constant que les orangeries dans lesquelles le jour vient principalement du haut , sont celles où , toutes choses égales , d'ailleurs , les orangers ont le plus de succès.

Le besoin de la lumière doit donc rendre tout amateur attentif à entretenir la plus grande blan-

cheur possible dans son orangerie, parce que plus les murs sont blancs, plus ils réfléchiront de rayons lumineux. Si ces murs étaient entièrement noirs, les arbres, quelque soin qu'on en prît, y végèteraient. En suivant graduellement les nuances du blanc au noir dans les orangeries, toutes choses égales d'ailleurs, on pourrait voir une gradation de succès dans la végétation.

Les mêmes réflexions que j'ai faites pour l'espace convenable, doivent s'appliquer à celui que leurs besoins réclament en hauteur. C'est souvent à quoi on ne fait pas attention, en ne les arrêtant pas à propos dans leur croissance.

De la terre convenable aux orangers.

L'effet des engrais est de déposer dans la terre des principes de fécondité. L'application de ces engrais est de les distribuer dans une proportion convenable, suivant la nature des terres. Celles qui sont trop compactes, demandent des engrais qui les divisent; celles qui sont trop légères, réclament, au contraire, ceux qui peuvent leur donner plus de consistance; celles qui sont froides, ont besoin d'agens qui puissent exciter une fermentation convenable.

Elle n'a véritablement lieu que par la circulation de l'air, soit qu'il mette en mouvement les ferments que la terre contient, soit qu'il dépose dans son sein

ceux qui sont répandus dans l'atmosphère. Il n'en faut pas conclure de là que, plus la terre est poreuse, plus elle serait propre à obtenir cet effet désiré, parce qu'elle serait plus pénétrable; cet excès donnerait lieu à une évaporation trop grande des principes végétaux. Le grand secret consiste à trouver ce juste milieu qui, en donnant aux arbres les moyens les plus propres de végétation, empêche qu'ils ne soient transmis en pure perte dans la terre ou dans l'air.

Ce n'est pas de la terre seule que les végétaux tirent leur vie et leur nourriture. Il est presque démontré que les principes les plus abondans et les plus féconds de végétation, leur sont transmis, à l'extérieur, par l'influence et les vapeurs de l'atmosphère, par l'action de la lumière, qui les modifie, par les bienfaits d'une chaleur propice qui excite et soutient une fermentation favorable, en même tems qu'elle facilite la circulation des principes végétaux que s'assimilent les arbres, ou qui les constituent.

C'est ce qu'a voulu dire Ferrand, en parlant des orangers : *Parùm terra, multùm situs, totùm ferax aeris temperies.*

« La nature du terrain est peu de chose; l'exposition fait beaucoup pour leurs succès; ils dépendent principalement d'une température féconde. »

En effet, quelque fertile que soit la terre dans laquelle sont les arbres, ils ne peuvent se passer de chaleur naturelle ou artificielle, analogue à leur *tempérament*, comme dit Olivier de Serres. Par sa tendance à établir un parfait équilibre avec tous les corps qui sont en contact avec elle, infiniment plus fluide que l'air, elle pénètre dans la terre, dilate les racines, atténue les principes de végétation, les élève sous la forme de vapeurs, en facilite l'ascension dans les canaux séveux du tronc et des branches, ouvre les pores des feuilles, pour que, par leur transpiration, elles se débarrassent des sucs qui leur sont peu appropriés, et afin qu'elles aspirent de l'atmosphère les principes que la circulation reporte aux racines.

Mais cette chaleur doit être dans un degré analogue à la nature de certains arbres qui ne peuvent pas supporter des températures extrêmement opposées, comme le bouleau, par exemple, qui, de tous les arbres, est le seul qui résiste aux froids qu'il éprouve vers les pôles, et qui brave la chaleur la plus excessive sous la ligne.

La température nécessaire à la végétation de l'orange est de 14 à 18 degrés du thermomètre de Réaumur. Elle est suffisante pour entretenir une chaleur féconde dans la terre.

Sa composition est devenue souvent un objet de

système. Bien des personnes prétendent faire un secret de sa préparation ; chacun vante la recette qui lui est particulière , et n'en est pas plus avancé que son voisin.

On est toujours sûr du succès , en employant dans la composition de ces terres , et dans une juste proportion , un mélange de terres franches , avec des engrais tirés des végétaux , des animaux , et qui ont subi une fermentation suffisante pour perdre l'excès de leur feu , et laisser décomposer ou neutraliser ce qu'elles pouvaient renfermer d'âcre et de corrosif.

Roger-Schabol , qui , à de vastes connaissances physiques , joignait un sens droit , exempt de prévention , et les leçons d'une pratique constante , regarde , après l'avoir éprouvé , comme la meilleure des terres , celle que les taupes jettent en dehors , après l'avoir émiettée avec leurs pattes ; mais il veut qu'on prenne les taupinières dans une bonne terre franche , et dont les productions vigoureuses inspirent la confiance de l'employer : telles sont les terres des prairies.

Il blâme l'usage où sont quelques jardiniers d'employer des terres jaunes , qu'ils appellent franches , qui sont mottes , froides , argileuses , qu'il ne regarde comme une terre à four , et nécessite un mélange dispendieux d'autres ingrédients , pour en corriger le vice.

Il faut que celle qu'il propose (*Pratique du Jardinage* , tome II) , fasse la moitié de la composition.

« L'autre sera formée d'un quart de crottin de mouton qui aura été déposé dans un trou deux ans auparavant. Couvert de quelques gazons un peu épais et renversés, il s'y sera cuit et digéré, et aura fermenté, sans s'évaporer, au point d'être réduit en terreau.

» Un quart de crottin de cheval ou de mulet conservé avec les mêmes précautions. On peut, à son défaut, employer du terreau de couches nouvellement brisées et suffisamment consommé, en observant d'en charger davantage, que de crottin de cheval ou de mulet, comme étant moins rempli de sucs.

» Un quart de terreau de fumier de vache au moins d'un an; il est gras et onctueux, et sert à faire la liaison de tous les ingrédients, dont il modère le feu et l'activité.

» Le dernier quart sera de poudrette. Quelques jardiniers, pour pousser à fleur leurs orangers, emploient la matière fécale peu de tems après qu'elle a été tirée des lieux d'aisance. Elle est alors corrosive et brûlante, et fait jaunir les arbres. De plus, elle communique à la fleur son odeur, qu'elle n'a point entièrement perdue.

On fait encore entrer dans la composition des terres d'orangers, les boues des rues et des grands chemins, les terres d'égout, de mares et de fossés. A Paris e

dans les environs, nombre d'orangistes se servent d'une terre particulière, nommée *terre de gadoue*, différente de la poudrette; elle provient des immondices des rues de Paris qu'on enlève par tombereaux pour les porter hors de la ville, dans les lieux de leur destination. Ces immondices pourries et consommées forment par la suite un excellent terreau, mais brûlant et corrosif quand on ne le laisse pas essorer au moins pendant un an.

Avant que de mêler ces divers ingrédiens, dont on aura fait autant de tas séparés, il faut 1^o les battre et les remuer pour briser les mottes et les pulvériser; 2^o les passer, non à la claie, mais au crible d'osier, tel que celui dont les maçons se servent; 3^o jeter quatre pelletées de la terre naturelle, et une de chacun des autres ingrédiens, en les jonchant et les éparpillant, puis relever ces terres et les mettre en un seul tas. Cette opération faite une seconde et une troisième fois, on peut être assuré de leur mélange et les employer utilement pour faire l'encaissement des orangers.

A l'égard du terreau des feuilles desséchées et du marc de raisin, que l'on n'emploie qu'à dessein de pratiquer dans cette terre artificielle des soupiraux, pour que l'eau des pluies et des arrosemens pénètre plus facilement la motte des arbres, je les crois fort inutiles. Je ne dirai rien de différentes mixtions de

drogues dangereuses, telles que la chaux, le soufre, le nitre, le salpêtre, les cendres de toute nature et la suie de cheminée, dont quelques personnes garnissent le pied de leurs orangers. Malheur aux végétaux régis par des mains qui semblent n'opérer que pour détruire!

Tous les orangistes s'accordent à préparer leurs terres long-tems avant que de les employer. Trois ou quatre ans suffisent pour que leur grand feu s'évapore, et ne sont pas trop pour leur faire perdre leurs parties spiritueuses, pourvu qu'on les dépose dans un trou au nord, qu'on les foule bien, et qu'on les couvre de gazons plaqués. Avec ces précautions, elles sont préservées du pompement de l'air et de son aspiration, ainsi que des pluies, des neiges et des gelées qui entraînent les sels de ces terres, et n'en font plus qu'un résidu.

L'usage du tan, dans une juste proportion, la décomposition du marc de pommes, de poires, de cormes, de la pondrette, des cendres qui n'ont point été lessivées, réussissent également bien. Les Génois vont acheter jusqu'à Toulouse de la fiente de pigeon. J'en ai vu charger des barques entières sur le canal du Languedoc. Ils la payaient environ 12 fr. l'hectolitre. Au défaut de terre de taupinière, on se sert, avec beaucoup de succès, d'une terre de bruyère, ou de celle qui provient d'une légère ra-

clure des bois , parce qu'elle n'est qu'un terreau formé de la décomposition des feuilles qui couvrent tous les ans la surface des bois.

Des terres de cette nature sont faciles à pénétrer, et légère , mais il faut éviter qu'elles ne le soient trop ; leur excès laisse infiltrer si facilement l'eau , qu'elle s'écoule trop promptement , en entraînant les sels que la terre renferme , ou laisse évaporer à sa surface l'eau , avec les principes de fécondation qu'elle dissout , ce qui à la longue l'appauvrit , et exige qu'on la remplace par un nouvel encaissement qui fatigue l'arbre.

C'est la raison pour laquelle quelques fleuristes croient qu'il est utile de mettre un peu d'argile dans le mélange , et qu'ils sont éloignés d'employer les gadoues ou les fumiers qui proviennent des boues de Paris , parce qu'elles sont composées principalement de sable de rivière , des détrimens des grès dont les rues sont pavées , et de matières ferrugineuses qui s'y trouvent , surtout dans les rues où il se fait une circulation habituelle de voitures.

Du plant d'oranger, etc.

On obtient le plant d'oranger en semant des pepins bien mûrs ; ils naissent facilement dans des vases , sous cloches , ou sous châssis , qu'on met dans des couches ; ils s'y élèvent et acquièrent une vigueur et

une étendue proportionnées au soin qu'on en prend. Dans les départemens méridionaux, on n'est pas astreint à ces précautions. Voici la pratique à suivre ; elle est indiquée par *Olivier de Serres*, et confirmée par l'expérience :

« Aprez le mois d'avril, que les fruits sont parfaitement meurs, les semences en seront tirées et aussi-tôt mises en terre quatre doigts de profondeur, posées de leur plat, à deux doigts de distance l'une de l'autre, et distinctement séparées par vases, afin qu'elles croissent d'autant mieux, que chaque espèce aime son semblable. De deux en deux jours vous les arrousez, premierement avec de l'eau tiède, aprez avec de la fraîche, selon que le tems s'eschauffera, et toujours par mesure, afin que les semences n'en soient noyées, mais seulement humectées, vous prenant garde à ce point, qui est de tenir à couvert vos vases et vos caisses toutes les nuits du mois d'avril, et la pluspart de celle de may ; aussi en tous autres tems, soit jour, soit nuit, importunés des fraîcheurs restantes de l'hyver, ou des tempêtes et gresles de de l'esté. Ces semences ainsi accommodées sortiront tost de terre montans en haut ; et naissent trop épaisses, ne faut pas pourtant se dispenser d'en arracher aucune plante surabondante qu'un an ne soit passé, pour avoir loisir de discerner les fortes des faibles. Mais aprez ce terme-là sans autre delay vous en ôte-

rez tout le plus mince pour faire place à deux ou trois plantes que vous laisserez à chèque vase, tant éloignées les unes des autres que le lieu le permettra, afin qu'elles s'accroissent et se fortifient à l'aise. La précipitation à esmonder les nouvelles plantes est aussi dangereuse, estant le vray moyen de les perdre (comme il a déjà esté monstré ailleurs) et non pas de les faire avancer, quoy qu'aucuns l'estiment. Le mois de may de la troisième ou quatrième année, selon l'avancement, sera le tems d'en couper les rejets superflus naissans au pied et au tronc des arbrisseaux pour commencer à façonner les tiges : et de là en aprez à les entretenir convenablement et à la serpe et au hoyau, afin de les avancer à s'accroître pour les rendre propres à estre transplantés. »

Cette pratique, qui n'est pas assez suivie, même par ceux qui font le commerce des orangers à Paris, me paraît utile, en ce qu'on se procure, par ce moyen, des arbres plus acclimatés que ceux qu'on tire de Gènes et des parties de la ci-devant Provence. Mais on cherche à s'éviter la peine de les élever ainsi ; on trouve plus commode de se les procurer tout greffés, pour les former ensuite.

Ils sont à Paris un objet de commerce assez considérable, et bien plus utile pour le marchand que pour l'acheteur.

Des Génois ou des Provençaux portent rarement

à Paris du plant. Leurs orangers sont communément greffés. Pour diminuer les frais d'emballage et de transport, ils portent ces arbres sans branches et avec des racines bien écourtées. Il y en a en motte, et d'autres dont les racines sont à découvert. Les premiers n'ont qu'une motte factice, et ne paraissent pas faits pour mériter la préférence sur les autres, s'ils ont été bien couverts et bien emballés.

Ces orangers sont très-long-tems en route, et arrivent assez souvent épuisés, et quelquefois un peu desséchés. Il est une manière de le connaître : si la feuille plie, l'arbre est épuisé ; si elle casse, il est frais. Il en périt beaucoup à la transplantation ; sur près d'un cent qu'une personne prit l'année dernière, il en réussit à peine quinze, et une partie était même dans un état de langueur qui ne présageait qu'une existence précaire.

Le seul moyen de les avoir bons et en état de réussir, est d'en faire la demande à tems, de les faire envoyer par la voie la plus courte, avec toutes leurs racines, bien entourées de mousse qui puisse entretenir leur humidité et empêcher l'évaporation de la sève. Il est utile, pour assurer leur reprise, de les faire tremper dans de l'eau tiède, dans laquelle on aura fait dissoudre du crottin de mouton, de la fiente de pigeon, ou un peu de poudrette, qui

n'est autre chose que des excréments humains desséchés et réduits en poudre.

On éviterait tous ces inconvéniens , en se procurant chez soi les plants de semence, en les greffant lorsqu'ils sont susceptibles d'éprouver cette opération , ou , lorsqu'ils seraient dans l'état où on les désire , pour faire des orangers d'une hauteur plus ou moins considérable.

Il est, indépendamment des semis, une autre manière de se procurer des orangers.

Je cite encore avec plaisir Olivier de Serres. Voici ce qu'il dit :

« Vous en estes pourveu plutost par branche , pour son facile enracinement. Des cimes des principales branches des arbres ayans l'escorce unie et tendre sont coupées demi pied de long et aprez avoir osté de l'escorce de châque tronçon quelques deux ou trois doigts , seulement du costé où la partie de l'arbre est coupée , laissant l'autre bout entier, sans le roigner aucunement, sont fourrez droitement dans terre jusqu'à deux doigts prez du mesme bout , par lequel ils rejettent moyennant les racines croissantes en la partie escorchée. Le tems en est vers la fin de mars, et plus tard si la saison est tardive pour crainte des dernières froidures , et le poinet de la lune à son decours. La chose parle d'elle mesme ,

que la terre doit estre fertile, bien fumée, bien labourée, et opportunément arrosée en esté, pour l'avancement de ces arbrisseaux : aussi moyennant ces choses dans peu d'années ils se rendront au point désiré. »

Il faut observer que le succès sera d'autant plus assuré, que le terrain sera plus amendé, que ces boutures seront mieux exposées, plus abritées du nord, et garanties de l'ardeur d'un soleil trop desséchant. Je doute que, sans ces précautions, il réussisse beaucoup de ces boutures. On peut les mettre dans des vases, et elles y prennent racine. L'arrosement de la terre pour entretenir l'humidité est indispensable; mais il y a un grand avantage de faire, avec de l'eau qu'on a exposée au soleil, une légère aspersion vers le soir; les feuilles, altérées par l'air, se pénètrent de cette eau, et la transmettent au bas de la tige, où il se forme plus promptement un bourrelet et des mamelons d'où sortent les racines.

Le succès est plus assuré si on marcotte les branches. Cette opération est très-simple; on trouvera la manière de la faire, au tome 1^{er} de cet ouvrage, page 86 jusqu'à la page 93.

Dans les pays où les orangers sont plantés en pleine terre, on a la facilité de faire comme on veut ces marcottes. Il suffit d'avoir une mère greffée dans le bas, et coupée au dessus de la greffe; il en re-

pousse des branches dont on choisit les plus vigoureuses.

On peut faire la même opération sur les orangers qui sont dans les caisses, si elles sont assez grandes pour recevoir en marcotte les rameaux qui sortent du tronc, et pour les recouvrir de la terre qui l'entoure. On peut employer aussi, avec beaucoup de succès, des vases où on ait pratiqué une ouverture ou fente, jusqu'aux deux tiers, ou à la moitié de sa hauteur. On fait passer les branches par cette ouverture, et on les marcotte sans beaucoup d'embarras.

Il est encore plus simple de choisir dans l'orangerie, à l'exposition la plus favorable, un endroit où l'on fait un creux d'une grandeur proportionnée. On remplit ce trou d'une terre très-végétale, analogue à la nature de l'oranger, telle que celle dont je viens de parler plus haut, et on y place l'oranger pour en faire une mère. Ses racines ayant la facilité de s'étendre, et trouvant de l'aliment, poussent un grand nombre de rameaux. On choisit les plus vigoureux, on supprime les autres, et il en provient de bonnes marcottes.

On peut, si l'on veut, faire autour de cette mère, des réchauds qu'on renouvelle au besoin, et tels que je les ai indiqués tome I^{er} de cet ouvrage, page 83.

La manière de faire ces marcottes dans des vases

qui ont une ouverture, est très-utile dans cette circonstance, en ce que, après avoir séparé de la tige-mère les marcottes enracinées, il suffit de les déposer et de les planter avec leur motte, ce qui rend leur reprise beaucoup moins douteuse et plus prompte.

Il y a une autre méthode également ingénieuse et simple, pour se procurer des orangers. Elle est consignée dans une lettre que je reçus, l'année dernière, de Verviers, département de l'Ourthe, et consignée dans la *Feuille du Cultivateur* du 9 juin 1804. Je crois devoir la transcrire ici :

« Vous ne communiquerez pas sans intérêt, Monsieur, à vos lecteurs, une méthode également simple et ingénieuse d'un des amateurs ou agriculteurs de notre ville, pour la multiplication des orangers, citronniers, etc., et par conséquent de tous les arbres, tant indigènes qu'exotiques, qu'on désire se procurer par marcottes.

» Il commence par s'assurer d'une bouteille de verre ordinaire à qui il ne manque que le fond; elle forme par conséquent une espèce d'entonnoir.

» Il choisit sur ses orangers une branche de deux ans, qui annonce de la vigueur; il en supprime les branches latérales, pour qu'elle ne forme qu'une tige.

» Il fait autour de cette branche plusieurs circon-

volution avec un ruban , de manière que les feuilles soient liées contre la tige. De cette manière , la branche passe , sans aucun obstacle , par le goulot qui va aboutir dans la partie inférieure de la branche. Sa partie supérieure sort hors du fond de la bouteille , dans une longueur plus ou moins grande , selon qu'il le juge convenable d'après la disposition de la branche.

» Lorsqu'il est une fois fixé sur la longueur de la branche qui doit dépasser dans le haut cette bouteille , il fait à la branche , vis-à-vis l'extrémité supérieure du goulot , à l'endroit où il commence à s'évaser en entonnoir , une entaille diagonale , de bas en haut , jusqu'à l'autre côté de l'écorce , et il a l'attention d'interposer , dans cette entaille , du bois ou tout autre corps étranger , pour établir une solution de continuité.

» Il remplit alors la bouteille jusqu'à l'extrémité inférieure du goulot , d'une terre d'oranger ou d'une terre très-végétale (1).

» Il attache alors cette bouteille à des branches ou

(1) Cette terre doit être composée d'un terreau très-friable , ou de terre de bruyère , dans laquelle on aura mis du crottin de cheval , de la poudrette , ou de la fiente de poule ou de pigeon , pulvérisés , du tan , etc. L'essentiel est que la terre soit très-végétale.

à des pieux, de manière qu'elle tienne solidement et ne puisse pas être agitée par le vent.

» Il a l'attention d'arroser fréquemment.

» Cette opération se fait au printems, et il est bien rare qu'au printems suivant la branche n'ait poussé, au dessous de l'entaille, des racines qu'on aperçoit à la faveur de la transparence du verre.

» Alors, vers le 20 avril, il a une caisse qu'il remplit à moitié de tan, et dans la partie supérieure, d'une terre d'oranger; il y fait un trou convenable, et il y place l'oranger, avec la terre qui l'entoure, après avoir cassé la bouteille.

» Je puis vous garantir qu'il s'est procuré, de cette manière, de très-beaux orangers, qui sont venus plus vite, et qui ont fleuri bien plus tôt que par la pratique ordinaire.

» On voit, chez le même amateur, cinq orangers qu'il a fait venir de bouture, et qui sont le résultat d'un grand nombre d'expériences qu'il a faites à cet égard. Elles prouvent que, si on ne réussit pas toujours en tentant cette méthode, il n'est pas impossible d'obtenir quelque succès avec de la constance et du soin. »

J'ai eu l'occasion de voir plusieurs fois l'amateur qui se procure aussi facilement et à aussi peu de frais de beaux orangers, qui ont constamment une vigueur qu'on retrouve rarement ailleurs. Il est

dans l'usage de remplir le fond des caisses de tan grossièrement émietté, à la profondeur de six à neuf pouces (16 à 24 centimètres). Il le recouvre d'une terre bien préparée, à peu près comme celle dont j'ai parlé plus haut. Lorsque la caisse est pleine, il se contente de faire un trou dans la terre, et d'y déposer la marcotte, avec la terre qui l'entoure.

Observations sur la greffe des Orangers, sur leur transplantation et leur floraison.

L'oranger est, comme tous les autres arbres, susceptible de recevoir toutes sortes de greffes, soit à œil poussant, soit à œil dormant, en approche, à rapport, et même en fente.

Cette opération se fait ou dans le bas de l'arbre, ou vers le haut, suivant l'élévation qu'on veut lui donner.

Elle a lieu à œil poussant, lorsque la sève du printems a toute son activité, et on l'excite, s'il le faut, par des agens qui donnent une nouvelle fermentation à la terre.

L'on n'est pas d'accord sur la meilleure pratique à suivre pour faire l'écusson. Beaucoup de praticiens le font comme je l'ai indiqué tome II, page 30, en T; d'autres le font en J renversé. Ils s'appuient sur l'exemple des Italiens, qui ont assurément, par

une pratique soutenue, acquis plus d'expérience à cet égard que nous. Les succès plus constans qu'on obtient par cette méthode, me confirment dans l'opinion que, comme la sève descendante est en plus grande abondance que celle qui s'élève, elle ne se trouve pas arrêtée par l'incision transversale qui a lieu sur le sujet, lorsque l'incision est en T (voyez pl. 1, fig. 7, tome II). Elle pénètre plus facilement dans le bouton qui est inoculé, et dans l'écorce qui l'entoure. Ainsi, j'ai tout lieu de présumer qu'il y a plus d'avantage à faire de cette manière la greffe à œil poussant, pour qu'elle parte plus tôt, et avec toute la vigueur qu'il est possible de lui communiquer. La première en T peut être employée à œil dormant, parce qu'elle n'a pour objet que d'assurer la reprise de l'œil, qui ne doit bourgeonner qu'au printems suivant.

Olivier de Serres donne la préférence à l'écusson qu'il appelle *carré*, ou l'écusson que l'on pratiquait de son tems sur l'olivier. Cette opération consiste à couper carrément l'écusson aussi large qu'il est possible ; on fend l'épiderme du sujet transversalement dans le haut, et en descendant de chaque côté. L'écorce se sépare du bois, et est abaissée dans le bas. Il faut que l'ouverture soit exactement la même en longueur et en largeur, que celle de

l'écusson qu'on y applique. Alors on relève l'écorce, et on la remonte sur l'écusson de manière à ne pas couvrir l'œil, que rien ne doit gêner. L'on y applique de la bonne argile, ou de la cire préparée pour les greffes (*voyez sa préparation, tome II, page 36 et page 80*). Tout le succès de cette greffe si utile tient à l'adresse et à l'exactitude avec laquelle on la fait.

« Alors, comme le dit Olivier de Serres, l'escusson est emplastré de telle sorte qu'il joigne l'escorce de l'arbre de trois divers endroits, s'entre-baisans parfaitement les escorces du franc et du sauvage du dessus et des côtés, laissant l'escorce du quatrième en bas, pour d'icelle la renversant en haut, couvrir l'escusson jusqu'à l'œillet, sans toutes les fois le presser, pour librement pousser sans empêchement. »

Je crois que, pour assurer davanfage la reprise avant d'appliquer la composition, il est plus sûr de commencer par le fixer avec de la laine, sans le trop comprimer.

L'époque pour faire ces greffes varie suivant la température. Le mouvement de la sève qui se manifeste par la naissance des jeunes feuilles et autres signes, peut seul indiquer le moment le plus favorable. Il peut avoir lieu pour l'écusson à œil dor-

mant, depuis la mi-juillet jusqu'à la mi-septembre, et pour l'écusson à œil poussant, depuis la mi-avril jusqu'à la mi-juin.

C'est à cette époque également qu'on peut greffer les orangers en approche. Cette greffe consiste à faire deux entailles correspondantes sur le sujet et la branche qu'on veut greffer, de manière que les parenchymes des écorces soient en contact. (Voyez à cet égard, l'excellent ouvrage de Cabanis, intitulé *Essai sur les principes de la greffe*.)

Comme il est très-essentiel de chercher à aoûter le rameau qui provient de la greffe à œil poussant, il faut s'assurer s'il est repris (j'ai indiqué la manière de distinguer sa reprise, tom. II, pag. 39), et supprimer avec une serpe bien tranchante, le rameau au-dessus de la greffe, ainsi que je l'ai indiqué page 49 du même volume. Il est très-utile de garantir le rameau naissant des fortes impressions du soleil et d'un air trop vif.

Les différentes greffes en rapport, à onglet, etc., que j'ai indiquées en très-grand détail, t. II, p. 82 et suivantes, peuvent s'appliquer avec le plus grand succès sur les orangers. J'en ai vu plusieurs dans les serres du jardin du Muséum d'histoire naturelle, faites par M. Thouin l'aîné, de cette manière, et qui toutes annoncent l'avantage qu'offre cette pratique.

On n'est pas d'accord sur le choix des sujets auxquels on peut appliquer les greffes des différentes variétés ; quelques jardiniers de Paris donnent la préférence aux pepins de bigarrade , d'autres à ceux de citron , pour greffer les orangers à fruit doux ; ils prétendent que ces sortes de sauvageons sont plus robustes que d'autres. En supposant ce fait , dont je suis loin d'être persuadé , il est bien sûr que par cette pratique , il n'entre pas dans leur intention de perfectionner le fruit : il est vrai que leurs soins à cet égard seraient à peu près en pure perte. Ils seraient bien en peine d'assigner ce qu'ils y gagnent du côté de la fleur. Il est sûr qu'ils ne trouveront pas beaucoup d'imitateurs du côté d'Hières , de Gênes et de Florence ; et s'il est vrai que la perfection dans le résultat de la greffe tient essentiellement à l'analogie des sèves , il est à présumer que l'oranger sauvageon , provenu de fruits doux , a plus d'identité avec la branche qui l'a produit , ou de branches semblables , qu'avec celles qui ont un rapport plus éloigné.

Quant aux citronniers entés sur la bigarrade , ils réussissent , en général , moins bien que sur eux-mêmes ; aussi Olivier de Serres a établi pour principes , *les orangers seront entés sur les orangers , citronniers sur citronniers* , ainsi des autres. Il recommande si on *entremêle* les fruits , de mettre plutôt le citron-

nier sur le limonier ; qu'au contraire « l'expérience » ayant appris que le fruit sort plus nourri ainsi » qu'autrement, parce que le citronnier abonde » plus en humeur que le limonier. » Il ajoute :

« Mais entre tous ses compagnons le cedriac (espèce de limon ainsi appelé en Provence) est le plus propre à recevoir les écussons des autres , à cause de sa grosse et douce écorce ; car sans distinction d'espèce s'y reprennent tous , fructifient très-bien , et durent long-tems. Les orangers entre autres y profitent merveilleusement , portant fruit dans deux ans , à raison de la conformité des fleurs de ces deux arbres qui communément les produisent pleines et fortes , et par conséquent le fruit est beau et bien nourri. »

J'ai dit plus haut qu'on pouvait même appliquer la greffe en fente sur les orangers. C'est celle qu'on pratique pour faire ces petits orangers qui n'ont qu'environ 32 centimètres de haut (un pied) , et qui sont tous fleuris et quelquefois portent des fleurs et des fruits. Voici le procédé qu'on suit , dont on a prétendu faire un secret.

On choisit un sauvageon vigoureux , de la grosseur à peu près d'une plume , et qui est dans un vase , enfoncé dans une couche , sous châssis. Au mouvement de la sève on le force d'engrais , mais sans excès ; on prend sur un autre arbre une branche à

fruit ou à fleur , de même grosseur ; on la taille en coin , on l'insère dans une fente que l'on a faite au sauvageon , de manière que les écorces de la greffe et du sujet coïncident exactement , ce qui est essentiel pour la reprise ; on serre fortement le sujet avec de la laine pour fixer la greffe , et on la couvre assez ordinairement avec de l'argile ou toute autre composition. On force la couche de chaleur , autant qu'il est nécessaire pour exciter toute la végétation possible et la plus prompte , mais toujours sans excès ; très-ordinairement , si l'opération est bien faite , si la greffe et le sujet sont bien choisis , la reprise a lieu , et les fleurs s'épanouissent peu de tems après ; on voit par là qu'on peut faire des orangers fleuris en tout tems.

Les greffes de rapport et à onglet sont encore plus appropriées à cette opération. Il est assez curieux de voir un sujet aussi faible chargé de fleurs et de fruits ; mais son éclat n'est qu'éphémère. Cette fécondité précoce et forcée affaiblit le sujet , au point qu'il est bien rare qu'il n'y succombe quelque tems après que la floraison est passée. On ne violente pas impunément la nature jusqu'à cet excès , surtout dans le début à la vie.

On peut juger de l'effet de cette violence par la langueur des orangers , qui sont même plus formés lorsqu'on *les force à fleur*.

Les jardiniers-orangistes trouvent un grand bénéfice à avoir des orangers bien fleuris pour les grandes fêtes, époque à laquelle on s'empresse d'offrir des bouquets. Ces jours-là les branches de fleurs d'orange se vendent très-cher, et le prix arbitraire devient plus ou moins considérable, suivant le nombre des acheteurs et le désir qu'ils témoignent de les avoir.

C'est alors que l'intérêt met à contribution l'art et l'industrie; l'expérience indique quels sont les orangers qui promettent le plus de fleurs. Il faut s'arranger pour qu'ils ne fleurissent point en même tems, mais pour que les fleurs se succèdent, et principalement aux époques auxquelles on en peut tirer un plus grand bénéfice; que fait-on?

Par une chaleur appropriée, qu'on précipite, qu'on soutient ou modère pour faire fleurir l'oranger à l'époque précise, par une augmentation d'engrais, on accélère la végétation, et on anticipe sur le moment où la floraison aurait naturellement lieu.

Faut-il la retarder? Avec ce tact et cette intelligence d'une pratique habituelle, on fait jeuner l'arbre, on l'expose à une température peu favorable, et même un peu froide; on ne lui donne, en arrosemens, que ce qui est absolument nécessaire pour l'empêcher de mourir. Le voilà bien retardé; mais quelque tems après, lorsque sa floraison devient

nécessaire , cet objet de rebut devient l'enfant chéri des soins et de la sollicitude de son maître ; on le dédommage des privations auxquelles on l'avait condamné. Il commence à sourire à ces précautions. Placé de préférence dans une atmosphère favorable, il sent renaître ses forces , et avec elles l'assurance de s'embellir, et de l'emporter à son tour sur ses rivaux. Des bourgeons naissent et s'étendent ; de jeunes feuilles paraissent ; les boutons à fleur sortent, s'enflent et semblent attendre le signal et le moment auquel leur féconde docilité doit répondre aux vœux d'un maître intelligent, même à l'époque où les frimas semblent condamner la nature à un engourdissement et à une stérilité momentanés. Il s'embellit de tous les charmes du printems, et semble dire, par l'abondance, l'éclat et le parfum de ses fleurs, *il n'est pas d'hiver pour le talent.*

Mais , hélas ! une langueur successive annonce bientôt l'effet d'un épuisement forcé. Le propriétaire qui a acheté ces orangers d'une apparence aussi séduisante , sent qu'il a payé bien cher le funeste attrait d'une jouissance aussi passagère ; heureux s'il ne perd point l'arbre , et s'il peut espérer qu'après une stérilité de quatre ou cinq années, il peut obtenir quelques fleurs clairsemées ! Pourquoi n'a-t-il pas l'intelligence de l'artiste, qui a l'habitude de remettre plus promptement cet oranger de ces efforts contre nature ?

Il existe à Paris un préjugé trop commun parmi les jardiniers qui font leur état de cultiver l'oranger; celui de laisser leurs principales racines, à la naissance du tronc, hors de terre. J'ignore ce qui peut avoir donné lieu à cette pratique, qui paraît plus que ridicule à toutes les personnes qui ont cultivé ou vu cultiver l'oranger.

Elle est extrêmement vicieuse, en ce que l'air et la chaleur raccornissent des racines qui doivent être un peu spongieuses, pour faciliter davantage la circulation des sèves ascendante et descendante.

La nature indique une toute autre marche pour les arbres en général, sauf quelques exceptions particulières. L'expérience d'Olivier de Serres était bien opposée à cette pratique, car il recommande d'enfoncer les orangers plus que les autres arbres. Roger-Schabol insiste à cet égard.

CHAPITRE VI.*Sur divers établissemens de pépinières dans l'empire français.*

Les amis de l'agriculture voient , avec un plaisir toujours croissant , le résultat de l'émulation pour établir de toutes parts des pépinières , et l'homme d'état ne peut qu'applaudir au zèle , tant public que particulier , qui , en multipliant les moyens de plantation , consolide la prospérité publique. Il ne peut qu'encourager les heureux efforts auxquels nous devons une branche bien intéressante de commerce.

Nous devons à M. le sénateur Chaptal , d'avoir , lorsqu'il était ministre , dirigé les vues agricoles vers un but aussi utile , ou du moins de les avoir fortifiées au point que , ce qui était un motif personnel de besoin , est devenu même un objet d'engouement , de mode , et d'une spéculation avantageuse.

Par sa circulaire à tous les préfets sur les pépinières , en leur proposant pour exemple les arrêtés de M. le préfet de la Haute-Marne , pour en former dans tous les arrondissemens , il a excité l'é-

mulation, et a, en quelque sorte, depuis l'an X, couvert le sol de l'empire de plusieurs milliards d'arbres, de semis très-considérables de toutes les espèces, qui seconderont les vues du gouvernement pour la plantation des routes impériales et des chemins vicinaux.

Nos ressources à cet égard sont immenses, et le deviennent davantage tous les ans. L'art du pépiniériste était autrefois le partage de quelques hommes laborieux, de quelques praticiens intelligens qui joignent aux leçons de leur propre expérience, celles de la tradition de leurs prédécesseurs. Le particulier le plus éloigné, par son état de se livrer à l'agriculture, a cherché à s'instruire. A l'avantage que lui donne, sur l'artiste de la campagne, une éducation libérale qui n'est point étrangère aux principes de la physique, il a joint une pratique sûre qui a été pour lui un objet de méditation et de délassement; l'espérance du succès l'a soutenu dans les efforts qui devaient les réaliser, et sa première jouissance est devenue l'attrait qui devait lui en ménager d'autres.

Un grand nombre de propriétaires, soit dans des biens considérables, soit dans des jardins plus bornés, ont voulu avoir des pépinières qui pussent les soustraire aux inconvéniens inséparables de se pourvoir dans celles d'autrui, et déjà j'entends dire :

« Je regarnis mon jardin de fruits nouveaux, d'arbres
» que j'ai, en quelque sorte, créés moi-même ; je
» borde et couvre mes terres d'arbres qui ont été
» élevés par moi, ou sous mes yeux, et dont le
» succès ne me paraît pas même incertain. »

J'avoue que, témoin de la jouissance de plusieurs d'entr'eux, je la partage, en pensant que mes ouvrages et mon zèle ne me l'ont pas rendu étrangère.

Ce serait un bon article de statistique dans chaque département, que celui qui offrirait le tableau des semis, des pépinières utiles et marquantes qu'il renferme. Il me paraît qu'il a été négligé dans les ouvrages de ce genre qui ont paru jusqu'à ce moment. S'il eût existé, je n'eusse pas manqué d'en faire le relevé, et d'offrir dans un tableau celui de nos richesses immenses à cet égard. Je me contenterai de donner un aperçu de ce que je connais, et de rendre hommage au talent et au zèle, tant public que particulier, à qui nous devons une branche aussi intéressante de prospérité agricole.

J'omettrai sans doute une partie de ces établissemens utiles, soit parce que je ne les connais pas, ou que ne les ayant pas vus par moi-même, je n'ai pas de renseignemens assez sûrs, soit parce qu'il n'est pas possible de tout nommer ; et c'est la réponse que je m'empresse de faire d'avance aux inductions

qu'on pourrait tirer de mon silence sur beaucoup d'établissements en ce genre.

Malmaison. — Cet établissement, digne de la magnificence impériale, renferme les objets les plus curieux et les plus rares sur l'histoire naturelle. Il y a une pépinière et des semis de tous les arbres, tant indigènes qu'exotiques, les plus curieux, ainsi que des plantes les plus précieuses sous les deux hémisphères. La munificence de l'impératrice Jospépine en a fait faire des distributions, ainsi que des bêtes à laine de pure race espagnole, dont elle a enrichi les départemens, pour perfectionner nos races et leurs toisons.

Cette pépinière est dirigée par M. Mirbel, avantageusement connu par des ouvrages botaniques, et par la belle édition des *Arbres et Arbustes* de Duhamel, à laquelle il donne un nouveau prix par les additions intéressantes qu'il y a faites. Il est secondé, à Malmaison, par M. Delahaye, qui dirigeait, il y a quelques années, avec le plus grand succès, les pépinières de Trianon et de Versailles.

Trianon et Versailles. — Cet établissement appartient en ce moment à la liste civile. Il renferme toutes les espèces d'arbres, d'arbrisseaux et arbustes, sous l'inspection de M. Lelieur. Le di-

recteur est M. Bosc , distingué par l'étendue de ses connaissances , de ses écrits et par son zèle infatigable. On vend, tous les ans , des objets de cette pépinière.

Pépinière du Roule. — Cet établissement, qui est sous les ordres du ministre de l'intérieur, a été créé par M. l'abbé Nolin , qui était aussi chargé de ceux de Trianon et de Versailles, et en même tems inspecteur-général de toutes les pépinières du gouvernement en France. M. Lezermes, son neveu , héritier de ses lumières et de ses talens , est directeur de cette pépinière , qui , par sa tenue et les objets qu'elle renferme, est un établissement bien précieux et digne de la curiosité et de l'attention des amateurs. On y vend les mêmes espèces qu'à l'établissement de Trianon.

Pépinière nationale des Chartreux , au Luxembourg. — Cet établissement, créé par M. le sénateur Chaptal , lorsqu'il était ministre , est sous les ordres de S. Exc. le ministre de l'intérieur , et est destiné à rassembler et à multiplier généralement tous les fruits , tant des environs de Paris , que de ceux des départemens , et même de l'étranger , qui méritent d'être cultivés. Il renferme aussi en très-grande partie la collection des vignes de tous les départe-

mens de l'empire. Elle est à débrouiller pour fixer une synonymie uniforme. Le terrain offre presque un triangle , et contient environ neuf hectares et demi (environs 28 arpens , mesure de Paris , à 20 pieds par perche.) Son directeur (sous l'inspection d'un commissaire du gouvernement pour les établissemens ruraux) est M. Hervy , fils de feu Christophe Hervy , autrefois pépiniériste des Chartreux.

Cette pépinière avait été transportée à Sceaux, où elle était conduite par M. Hervy , sous le titre de jardinier-pépiniériste, et sous l'inspection de Herbin et de feu Tiroux, qui en était le directeur. Ils recevaient les ordres du ministre de l'intérieur, sur le rapport d'un conseil-général d'agriculture, que M. le sénateur Chaptal supprima , dans le tems qu'il était ministre.

Il rétablit cette pépinière au local qu'elle occupait précédemment, et en a fait un monument agricole qui n'a point son semblable en Europe ; il devient le centre de communication de toutes les parties de ce vaste empire, et le dépôt de toutes les espèces et variétés de fruits , qui de cet endroit peuvent se répandre sur tous les points de la France. C'est là qu'on peut se procurer toutes les qualités , avec cette confiance que doit nécessairement inspirer la garantie du gouvernement, qui ordonne de les distribuer ou de les vendre.

Je suis à portée bien souvent de voir la sollicitude des propriétaires de province à cet égard, et je suis quelquefois le confident des regrets qu'ils éprouvent d'avoir été trompés sur les variétés qu'il ont demandées. Ces erreurs tiennent à beaucoup de causes : souvent les pépiniéristes, ou leurs ouvriers, mêlent les greffes, les confondent, diffèrent ou oublient de les étiqueter ; quelquefois le pépiniériste n'a pas pu se procurer les variétés qu'on lui demande ; souvent les variétés se trouvent très-éloignées, on n'a pas le tems de les aller chercher, et on y supplée par celles qui sont le plus à portée.

Quelquefois aussi des pépiniéristes sont jaloux les uns des autres, et prennent à tâche de se donner mutuellement de la défaveur, en se fournissant en greffes, ou arbres, des variétés différentes de celles dont ils ont besoin. Il en résulte nécessairement des erreurs préjudiciables à la réputation du pépiniériste (1), ou du grainetier qui fait la commission, *et qui est intéressé à exciter la confiance.*

(1) Il n'y a pas long-tems qu'un pépiniériste très-connu me disait qu'il avait demandé à un de ses confrères une collection de quelques greffes, et qu'il la reçut avec de fausses étiquettes, qui, s'il les avaient suivies, ne pouvaient que mettre la plus grande confusion dans sa pépinière. Heureusement pour lui, il connaissait, au bois, une partie des va-

La plus grande partie de cette pépinière nationale est plantée. Elle renferme environ vingt mille arbres fruitiers en abricots , amandes , cerises , pêches , pommes et poires ; on n'y a pas encore cultivé le marronnier ni le noyer. Il serait à désirer , puisque le gouvernement fait vendre les arbres de cette pépinière , qu'on y cultivât aussi les fruits à boisson , dont on trouverait un débit assuré. Les arbres qui se trouvent dans cette pépinière en ce moment , sont trop jeunes pour faire autre chose que des arbres pyramidaux , ou des nains. Sans doute qu'on greffera dans le haut une partie des aigreins de poiriers et de pommiers qu'on a gardés ; c'est le seul moyen de faire de beaux arbres à plein vent.

riétés qu'on lui avait données , et il s'aperçut du piège qu'on lui tendait. Il fut obligé de s'adresser ailleurs.

Dans une autre occasion , deux personnes demandèrent à un pépiniériste une collection considérable de greffes ; celui à qui elles s'adressèrent , et sur lequel elles devaient naturellement compter , leur donna des greffes d'aigreïn et autres , mais sous de faux noms. On prétend qu'une pépinière assez considérable se trouva empoisonnée de ces écussons ; un marchand vendit même de ces greffes en paquets , et fit partager à ses pratiques l'erreur fatale où il avait été induit lui-même. Il est bien difficile de porter plus loin l'abus de confiance et la perfidie , dont les suites peuvent devenir presque incalculables.

Administration générale des forêts. — Cette administration s'efforce de réparer les dégradations que la licence révolutionnaire a occasionnées dans les forêts. Elle ne cesse de faire les établissemens les plus utiles. Par le compte rendu pour l'an XII, par le ministre des finances, on voit qu'il y avait, au commencement de l'an XIII, cinquante et une pépinières établies ou autorisées; qu'elle avait concédé, pour un tems déterminé, à la charge de semer et de planter onze mille huit cent quatre-vingts hectares (environ trente mille arpens, mesure de Paris, à 20 pieds pour perche); qu'elle avait convert en plantations et semis dans les bois sept mille trois cent quatre-vingt-quatorze hectares (environ dix-sept mille arpens), et planté 181,107 pieds d'arbres dans les routes qui étaient alors confiées à ses soins.

Dans les seuls départemens de la Seine-Inférieure et de l'Eure, elle avait fait, en l'an XII, plus de quatorze hectares de pépinières (plus de trente-trois arpens). Elle avait fait défricher, pour en établir, cinq hectares et demi (plus de douze arpens), ensemencé de graine de toutes les espèces forestières plus de trois cents hectares (près de six cents arpens), planté en arbres ou en plants plus de neuf cent vingt-quatre mille pieds d'arbres ou de plants, etc., etc.

Il me serait impossible d'entrer dans le détail; je me contente de citer le beau semis d'environ vingt-

quatre arpens en érables, acacias, ormes et tous les autres arbres forestiers, dans l'enclos de Mousseaux, près de la barrière du Roule. Bientôt ces arbres seront bons à transplanter. Quelle ressource pour l'aménagement des bois et forêts, et pour les plantations des routes! Les arbres qu'on en retirera, seront d'autant plus précieux pour le succès de la transplantation, que le terrain très-sablonneux dans lequel ils sont, est très-médiocre.

Département de la Seine. — C'est principalement dans les grandes villes que les arts, excités par l'émulation ou l'intérêt, éclairés par la communication des lumières, presque assurés que leurs efforts ne seront pas infructueux, prennent leur essor, et s'élèvent à un degré de perfection que le talent va étudier dans les capitales, pour les reporter ailleurs.

Il y a près d'un siècle que l'art d'élever les arbres fruitiers et autres, paraissait concentré dans un seul point de la France, près Paris; comme le talent d'élever les pêcheurs paraît presque encore le secret de Montreuil et de ses environs.

C'est à Vitry-sur-Seine que, de tems immémorial, des hommes utiles et laborieux, lutant, en bien des endroits, contre les désavantages d'un terrain souvent médiocre, étonnent par la beauté des ar-

bres dont ils faisaient l'envoi dans toutes les parties de la France et de l'Europe. C'est là que se perpétuait cette tradition de pratique que les Adam, les Creté, les Chatenay ont laissée comme le plus précieux héritage qu'ils pussent transmettre à leurs descendants.

Partout ailleurs, c'était dans les bois, c'était avec des drageons, c'était par la germination adventice des semences, qu'on se procurait différens arbres, qu'on livrait à la nature qui les avait produits, sans l'aider des secours de l'art dont elle aime à s'embellir, parce qu'il lui donne un nouveau prix.

Olivier de Serres était digne d'être initié dans ces secrets et de les dévoiler, mais il prêcha presque dans le désert.

Vers 1650, les Chartreux voulurent partager cette branche de commerce si lucrative; et à la faveur d'un frère Alexis, que le goût de la retraite avait attiré de Vitry chez eux, ils firent connaître que ce n'est pas dans ce lieu seulement, mais partout où l'industrie trouve à s'exercer d'une manière utile, qu'on peut former des pépinières.

Trois hommes ont principalement contribué à en faire sentir le besoin et à en répandre le goût. Ce sont Duhamel, dans ses immortels ouvrages; Moreau, par son exemple; l'abbé Nolin, par son zèle et ses lumières. Le gouvernement en établit dans beaucoup

de parties de la France. Moreau forma des élèves qui ont perfectionné insensiblement quelques erreurs de la routine.

On a objecté aux pépiniéristes de Vitry que leur fonds était épuisé ; mais on aurait dû observer qu'ils avaient prévenu cette critique de la cupidité, et que c'est dans le voisinage de leur commune, quelquefois à plus d'une lieue, que sont placées leurs pépinières. Le travail et la peine ne sont rien pour ces infatigables et utiles cultivateurs.

Je ne saurais parler d'eux, sans réclamer contre le tort qu'a pu leur faire une petite brochure de M. Lemoine, intitulée *Manuel du Pépiniériste*, contenant principalement la méthode suivie à Vitry, etc.

Ils ont réclamé avec force, dans les papiers publics (voyez la *Feuille du Cultivateur*, tome 4, page 138), contre les assertions d'un homme qu'ils n'ont jamais vu chez eux, et qui prétend dévoiler leur pratique. Il leur attribue de mettre dans leurs pépinières *autant de fumier qu'ils peuvent s'en procurer* ; il ajoute : Il en est à Vitry qui en mettent *plus de cinquante voitures par arpent*. Ce n'est pas fait assurément pour exciter la confiance ; mais elle sera peu altérée ; l'opinion a fait justice de ce pamphlet, qui a achevé de donner la mesure de ce prétendu instituteur d'une école pratique.

Les pépiniéristes de Vitry cultivent dans leurs pépinières tous les arbres fruitiers, forestiers, arbrisseaux et arbustes de pleine terre. On distingue parmi eux, MM. Chatenay, surnommé *Magnifique*, un des hommes qui jouit de la plus grande réputation pour la connaissance et la culture des arbres; ses pépinières sont sur son propre fonds, et ont une étendue d'environ dix-huit hectares (quarante arpens), ainsi que Creté, Foucaud, Chaumont, Penseron, Defresnes, Croux, Coulombier, Amiot, Chaillou, Grogues, etc.

On calcule, par approximation, que Vitry seul fournit la moitié des arbres qui se plantent actuellement aux environs de Paris.

Il se forme une pépinière de toutes espèces et variétés à Orly, chez M. Lacoste, et il y a tout lieu de présumer qu'avec le zèle et l'intelligence du propriétaire qui la conduit, il en sortira très-grand nombre d'arbres utiles.

On trouve aussi des pépinières plus ou moins considérables entre Chatillon et Bourg-la-Reine, dans le bas de Fontenay-aux-Roses. C'est l'endroit où l'on cultive principalement les mères de coignassiers et de pommiers paradis. C'est là que vont se pourvoir les pépiniéristes qui ont l'imprévoyance de ne pas faire des mères chez eux, et tous les particuliers qui ont besoin de cette espèce de plant.

Clamart-sous-Meudon, au nord de Fontenay-aux-Roses, renferme un grand nombre de pépinières. On y distingue celles de Boulogne, père et fils. Celle que cultive Boulogne l'aîné est d'environ seize hectares (trente arpens), et forme tout ce qu'on peut demander en arbres indigènes et exotiques les plus rares, mêmes des objets d'orangerie. L'activité, le zèle du pépiniériste, l'ordre qu'il a établi dans sa pépinière, lui ont mérité la confiance qu'il justifie.

On peut compter au rang des pépinières remarquables celle de M. Roger, à la Garenne, près Villemonble; celle de M. Boulard, à Rosny; celle du frère Norbert, ci-devant chartreux au clos Saint-Fargeau; près de Ménil-Montant; elle est conduite par Forêt, homme dont le talent lui est très-utile.

Il y a aussi à Paris beaucoup de jardiniers-orangistes-pépiniéristes qui cultivent principalement des arbres et arbrisseaux rares de serres, d'orangerie et de pleine terre. Tels sont MM. François, rue de la Roquette, faubourg Saint-Antoine, qui est extrêmement bien assorti, et dont l'établissement est curieux sous plusieurs rapports; Camus, faubourg Poissonnière; Rouveau, rue des Amandiers; Heaumé, faubourg du Temple; Mayer, près la barrière de Reuilly; Boudet, au Mont-Parnasse; Audebert fils,

faubourg Saint-Jacques; Audebert neveu, Boulard père et fils, faubourg Saint-Marceau, Sollé, la Pipe, Renaud, au Roule, Boucher, etc., etc.

Département de Seine-et-Oise, offre :

1°. La pépinière de M. Amelot, à Buzenval, près Saint-Cloud. Cette pépinière de fraîche date, placée dans un terrain sablonneux et sec, a prospéré prodigieusement par les soins d'Antoine, pépiniériste, qui a été employé la plus grande partie de sa vie dans des pépinières qu'il a élevées dans de bons principes. Celle qu'il dirige en ce moment, et qui a une très-grande étendue, renferme, dans toutes les espèces et variétés, ce qu'il y a de plus rare. Cette pépinière a beaucoup de vogue et la justifie. Il s'y fait aussi beaucoup de plant de toute sorte.

2°. A Montreuil, près Versailles, celle de M. Lahaye, autrefois directeur de celle de Trianon. Les talens et les connaissances peu connues de son propriétaire sont généralement connus, même de ses envieux, qui sont forcés de leur rendre hommage.

3°. Celle de M. Cubières l'aîné, à Versailles. Elle est dirigée par Boucher, pépiniériste, rue Homère, n°. 15. Elle renferme toutes les espèces d'arbres d'agrément et d'utilité. C'est là principa-

lement que M. de Cubières fait cultiver l'*acer negundo*, ou l'érable à feuille de frêne, ainsi que le tulipier jaune, qui est très-rare.

4°. Celle de Maudiger, à Saint-Germain. Elle est grande, belle, d'une bonne tenue, et est généralement assortie de tout, même en tulipiers.

Il y a plusieurs autres pépinières, telle que celle de Glatigny, qui est bien assortie, et conduite par un artiste très-intelligent et laborieux.

Il y a aussi des pépinières partielles à Ville-d'Avré, à Jardi, aux environs de Luciennes. On en tire beaucoup de plant. On y cultive avec intelligence le châtaignier, et on le greffe des meilleures variétés de marrons.

La pépinière d'Ecouen, dans ce même département, est assez considérable, et bien tenue par MM. Menil et Lemoine.

Département de Seine-et-Marne. — 1°. La pépinière de la Rochette, près Melun. Le génie de Moreau eût créé les pépinières, s'il n'en avait pas eu de modèle. C'est dans le terrain le plus inculte, parce qu'il était le plus stérile, que ses soins, sa vigilance, son talent, sa constance, ont fait naître des arbres qui étonnent autant par leur vigueur, que la stérile bruyère pouvait affliger la vue par sa précaire végétation. Il créa non-seulement une pépinière aussi

utile qu'étendue, mais il ne négligea rien pour laisser à ses enfans l'instruction à laquelle il devait tant de succès. M. Moreau de la Rochette, son fils, fit tous ses efforts pour la répandre; il établit chez lui, en 1767, une école où il réunit, dans l'espace de treize ans, plus de quatre cents enfans-trouvés, qui ont répandu, dans beaucoup d'endroits, sa pratique. Il fut nommé inspecteur-général des pépinières de France; mais le grand bien qui devait résulter de son zèle, se trouva anéanti par deux grands fléaux, les vues étroites d'un charlatan plus financier qu'agriculteur (feu Necker), et les orages de la révolution, qui ont empêché de réparer, après lui, le mal qui résultait de la suppression d'un établissement qui avait déjà fourni plus de trente-deux millions d'arbres d'alignement de toute espèce, ou de plants pour l'aménagement des forêts domaniales. (*Voyez la feuille du Cultivateur*, tome II, pages 3 et 54.)

La pépinière de la Rochette appartient à M. Moreau d'Olibon, et est cultivée avec le même soin; elle continue de faire les envois, tant en France que dans l'étranger, et leurs succès en soutiennent la réputation.

2°. Non loin de la Rochette, et de l'autre côté de la Seine, est celle de M. Thévenin, à Livry, établie depuis un petit nombre d'années, et qui

s'annonce sous les plus heureux auspices. Elle est considérable en arbres fruitiers, dont plusieurs sont à leur seconde ou troisième greffe. M. Tollard s'est attaché à y rassembler les meilleures variétés de l'école du Muséum d'histoire naturelle. Le semis et plants des arbres et arbustes tant indigènes qu'exotiques, dont il a fourni les graines, sont en grande abondance, et sont faits pour inspirer d'autant plus de confiance, que le sol m'a paru peu fumé.

3°. A une demi-lieue et sur le même côté droit de la Seine, très-près de Melun, on trouve la pépinière de Rubelle, appartenant à M. Dutremblay. Il la commença dans l'intention de planter sa terre, où les arbres qu'il tirait d'ailleurs ne réussissaient que médiocrement, dans un terrain qu'on n'affermait en général qu'un écu l'arpent. Encouragé par les premiers succès qu'il obtint, il forma des pépinières en grand, tant pour le fruitier, que pour le forestier et l'exotique. On n'a eu qu'à s'applaudir de la réussite et de la vigueur de ses arbres, qui, transplantés d'un fonds médiocre, dans des terrains qui le sont moins, ont fait sentir d'un côté qu'une culture assidue et faite avec intelligence, supplée à beaucoup de fumier, et qu'il n'est pas indifférent pour un propriétaire de tirer ses arbres d'un sol médiocre, s'ils ont toutes les qualités re-

quises. J'ai été témoin du succès de ses arbres dans les plantations qu'ont fait chez eux MM. Agasse, à Vitry; Lacoste, à Orly; Lombard, de la société d'agriculture du département de la Seine, aux Thermes, etc. Cette pépinière, qui est de la plus grande tenue, s'agrandit tous les ans, sous la direction de Joret, pépiniériste, jeune homme dont le talent répond à son activité, et qui acquerra d'autant plus, qu'il a plus d'émulation pour s'instruire, qu'il est plus occupé de raisonner sa pratique, au lieu de s'asservir à la routine.

4°. A environ douze kilomètres (3 lieues) de Melun, sur la route de Paris, est située la belle pépinière de M. Alfroy; elle est remarquable par sa tenue, par la collection de tous les arbres tant indigènes qu'exotiques, même des châtaigniers, qu'on trouve rarement dans les autres pépinières. Son grand-père la commença avec succès; elle s'est insensiblement agrandie au point de remplir quatorze hectares (plus de trente arpens) à sa seconde génération. Je l'ai visitée, et je lui dois la justice de dire que tous les arbres ont en général une belle direction, une écorce qui est le signe le moins équivoque de leur vigueur, et qui est faite pour inspirer la confiance, ainsi que la délicatesse du propriétaire à fournir exactement toutes les variétés qu'on désire.

Département de l'Oise. — 1°. Les deux pépinières de M. Troussel, receveur des domaines, à Compiègne. La première est à l'extrémité de cette ville, et est destinée principalement pour les poiriers et les pommiers greffés en fruits à couteau ou à boisson. Il y en a aussi de très-beaux en aigreïn.

2°. La pépinière de Saint-Nicolas, à deux lieues de Compiègne. Dans un lieu extrêmement romantique, dans un vallon au milieu de la forêt, M. Troussel a établi une pépinière déjà considérable, et qui paraît devoir devenir immense. On s'en fera une idée, lorsqu'on saura qu'il y a des arpens entiers en semis de pepins de pommes et de poires, de merisiers, d'ormilles, de toutes les graines des essences que fournit cette belle forêt, et de toutes celles qu'il se procure d'ailleurs. Il est un de ces propriétaires qui ont senti combien il est avantageux de faire venir les arbres chez soi. Environ 18,000 francs de plantations équivoques, ou en pure perte, furent une leçon un peu chère qui le décida à retarder ses jouissances, pour les rendre plus solides. Il cultiva avec zèle et intelligence, et il vit qu'il y avait un avantage incalculable d'élever des arbres pour soi, et un grand bénéfice d'en faire pour les autres. Cette spéculation louable, utile pour son auteur, est un grand bienfait pour

les environs de Compiègne, qui tiraient les arbres de très-loin.

Le gouvernement a traité avec M. Troussel pour planter, dans l'espace de douze années, environ deux mille quatre cents arpens, mesure de Paris (près de 1,000 hectares), de terres incultes dans la forêt. Il aura, cette année, du plant pour le double de ce terrain.

Il y a dans ce même département, près de Crécy, la pépinière de M. Debaye. C'est un des beaux établissemens agricoles en ce genre. Il contient environ treize hectares (trente arpens) plantés de toutes sortes d'arbres et arbustes en pleine terre.

Près de là est la pépinière très-considérable de M. Poitier, d'où on tire toutes sortes de plants et en très-grande quantité.

A Moulines, près de Senlis, on trouve la pépinière très intéressante de M. Lecourt.

Département de l'Aisne. — On distingue, du côté de Soissons, deux pépinières, celle de M. Gaillard et celle de M. Braillet. Cette dernière est faite sur une échelle très-étendue et dans le grand. Elle renferme un nombre considérable d'arbres de toutes les espèces et variétés. Joret, père du pépiniériste de Rubelle, en établit une près de Soissons; il est

élève de M. Latournelle, un des amateurs le plus instruits, et qui a planté, à Soissons même, un jardin anglais presque unique en son genre, par la variété et le succès des arbres, même les plus rares. Il est un objet de curiosité pour tous les étrangers.

Département de la Marne. — Parmi plusieurs établissemens partiels qui sont dans ce département, on distingue celui de M. Célestin Poulain, à Baye, arrondissement d'Épernai. Cette pépinière a environ douze hectares (26 arpens, mesure de Paris). On en tire, tous les ans, une grande quantité d'arbres de toutes les espèces, surtout du fruitier et du forestier.

On applaudit aussi au succès d'une petite pépinière de M. Richardot, dont je parlerai à l'article suivant.

Département de la Haute-Marne. — J'ignore dans quel état est la pépinière nationale de ce département, et même si elle existe; mais je sais que c'est l'arrêté de M. le préfet de ce département, pour exciter les arrondissemens communaux à faire des plantations, qui porta M. le sénateur Chaptal, alors ministre de l'intérieur, à offrir pour modèle des vues aussi utiles, et à engager MM. les préfets

à établir dans tous les départemens les nombreuses pépinières qui existent dans beaucoup d'arrondissemens. En 1802 et 1803 seulement, il fut planté, dans le département de la Haute-Marne, 958,063 pieds d'arbres, d'après l'état qui en fut dressé officiellement.

Ces plantations sont dues, en bien grande partie, à M. Douette-Richardot, propriétaire à Langres, l'un de ces hommes étonnans dont les noms méritent d'être recueillis dans les fastes de l'agriculture française.

Avec un amour soutenu du bien, qui tenait en quelque sorte de l'enthousiasme, avec un zèle brûlant, une sagacité de pratique, une justesse de jugement qui tenait, pour ainsi dire, de l'instinct, il soumit à ses travaux une nature constamment rebelle pour tant d'autres qui avaient tenté des efforts inutiles. Les sols les plus arides ont frappé par leur fécondité; les eaux croupissantes ont disparu de dessus des terrains étonnés de se trouver couverts de fourrages et de récoltes prodigieuses. Le sommet des montagnes incultes a rivalisé de fertilité avec la plaine.

Des succès aussi complets que multipliés dans les départemens de la Haute-Marne, de la Marne, de la Haute-Saône, paraîtraient fabuleux, ou du moins extrêmement exagérés, si un grand nombre

de procès-verbaux authentiques, faits par les autorités constituées, si des récompenses honorables du gouvernement, si des médailles d'encouragement des sociétés agricoles, et entre autres de celle du département de la Seine; si celle que vient de lui décerner en dernier lieu l'Athénée des Arts; si le suffrage de trois départemens, témoins et l'objet de ses succès; si le suffrage de tous les étrangers qui ont été visiter ses établissemens, et juger par eux-mêmes, ne formaient une masse de témoignages établis sur des faits constans, sur des améliorations progressives, qui ne permettent pas le moindre doute, la plus légère incertitude.

Il m'est impossible d'entrer dans les détails; il me suffit de dire qu'il résulte du compte rendu à l'Athénée des Arts, d'après des procès-verbaux authentiques, puisqu'ils sont officiels, que plus de deux cent quarante hectares (environ 500 arpens, mesure de Paris), dont le rapport était nul, n'ont coûté que 15,000 francs à mettre en valeur; que, dès la cinquième année, le produit s'est élevé à plus de 25,000 francs, et que la valeur présumable de ce fonds, après vingt-cinq ans de culture, a été évaluée à plus de 400,000 fr.

Ses semis, ses pépinières et plantations sont au nombre de vingt-deux, et c'est par millions qu'on peut compter les arbres ou les plants. Le détail, avec

toutes les pièces authentiques, va paraître incessamment aux yeux de toute la France, à ce qu'on m'a assuré.

Il n'est aucun de mes lecteurs à qui cet aperçu n'inspire de l'étonnement. Il redoublera, lorsqu'on saura que, pendant plus de vingt ans, M. Douette-Richardot, dont la fortune est très-bornée, a fait toutes ces grandes choses avec le plus noble désintéressement, et souvent à ses frais. On sent bien que, de cette manière, s'il a eu des envieux, il n'a pas trouvé de concurrens.

Un des autres avantages qui ont résulté pour le département qui jouit de ses succès, c'est qu'il a multiplié les ateliers, et formé dans son art de cultiver, et son frère (Douette-Lièvre, qui surveille ses établissemens), et des élèves dont la pratique ne peut être que très-utile lorsqu'elle sera répandue.

Il a été puissamment secondé par MM. les préfets qui se sont succédés dans le département de la Haute-Marne; par M. Berthot, sous-préfet de Langres; par M. Mechini, ingénieur dans cette ville, qui lui a donné des élèves (MM Douette-Rochet et Didier), qui ont levé gratuitement tous les plans qui ont été présentés à l'Athénée.

C'est là la récompense et le dédommagement que M. Douette-Richardot a trouvé dans ses travaux et ses peines. L'estime générale et particulière sont

bien faites pour le consoler de ces critiques partielles, de ces menées de coterie, qui cherchent à retarder, à croiser sa marche, à obscurcir sa gloire, à décourager ou neutraliser son zèle. Je ne connais pas de réponse plus péremptoire que la sienne : il a jeté le gant à tous les meneurs et docteurs théoriciens, qui, dans leur ridicule orgueil, voudraient s'attribuer le droit de le juger, de le prôner, ou de le protéger. Il sollicite du gouvernement un concours d'exploitation n'importe où. Il laisse le choix d'une partie du terrain à ses critiques ; il prendra l'autre, et les défiera sur le terrain même. Qu'il soit tranquille ! Je lui réponds d'avance qu'ils ne relèveront pas le gant. Agriculteurs, ne vous découragez pas ! l'intrigue n'a qu'un tems ; chacun de ses efforts l'achemine vers sa perte, et vos succès toujours croissans attesteront vos bienfaits.

Département de la Moselle.—Metz et ses environs sont en possession d'offrir des pépinières utiles, dont les arbres étaient recherchés des étrangers. Il existe, à la porte de cette ville, une pépinière nationale, de l'étendue d'environ 8 hectares et demi (18 arpens, mesure de Paris) ; elle peut contenir cent vingt mille arbres. Les espèces qu'on y cultive sont en marrons, noyers, l'alisier, le frêne, l'orme, les peupliers d'Italie et de Hollande, etc.

*

Cet établissement est d'une grande utilité pour repeupler les routes que la licence a dégradées, ainsi que les remparts des places fortes, et pour fournir au besoin du département des forêts, qui est privé de cette grande ressource.

La famille de Simon, de Metz, offre une succession de bons pépiniéristes ; on nomme avec éloge parmi eux, Simon l'oncle, à la porte des Allemands ; Simon fils, à la porte Saint-Thiébauld, et Simon, au pont des Morts.

Département de la Meurthe. — Il existe à Nanci une pépinière qui a été établie par les intendants de la province de Lorraine. Elle est située dans l'intérieur de la ville, et contient environ 34 ares (quatre-vingts arpens, mesure de Paris) ; elle est en même tems un objet d'utilité et d'agrément, parce qu'elle sert de promenade publique, dont les allées vastes sont bordées d'arbres de quarante ans de plantation.

Indépendamment des semis qui sont considérables, il y a plus de deux cent mille arbres en aunes, blancs de Hollande, frênes, marronniers d'Inde, mûriers blancs, ormes, peupliers, platanes, sycomores, tilleuls, etc.

Ils sont destinés à border les routes, les places publiques, remparts, etc. ; on vend l'excédant aux

particuliers , à raison de 15 à 30 centimes , et en outre 10 c. au jardinier pour frais de plantation.

Il y a à Nanci quelques autres pépinières particulières, parmi lesquelles on distingue celle de M. Merdier , fils du pépiniériste de ce nom à Toul. Elle est en ce moment de dix arpens (plus de 4 hectares), dont environ les trois quarts sont en arbres fruitiers, le reste d'ornement ou d'alignement. Elle est tenue avec beaucoup d'ordre , et est faite pour inspirer la plus grande confiance.

Celle de M. Merdier père, à Toul , existe depuis plus de trente ans ; elle a un peu moins d'étendue et est tenue dans les mêmes principes. Elle est en possession de fournir presque tout le pays Toullois et les arrondissemens voisins de Bar , Commercy , Joinville , Vaucouleurs , Neufchâteau , etc.

Département du Bas-Rhin. — Il y a quelques pépinières particulières. M. le préfet de ce département demanda à S. E. le ministre des finances , la concession d'un terrain pour en former une départementale.

Département du Haut-Rhin. — C'est de tous les départemens, celui qui abonde le plus en pépinières, par le zèle actif de M. Félix Desportes. Il est peu de communes qui n'aient ou qui ne se proposent

d'avoir leurs pépinières, relativement à leurs besoins. La pépinière départementale, située près de Colmar, entre la Lauch et l'Ill, a cinq hectares et demi (ou onze arpens, petite mesure), et renferme une collection bien assortie de toutes sortes d'arbres.

L'arrondissement de Dellemont offre plusieurs pépinières particulières, que la perte des arbres par les froids de 1788, força d'établir; elles sont généralement dans un très-bon état.

Les pépinières communales y contiennent plus de dix hectares (vingt-cinq arpens) en arbres fruitiers, forestiers, résineux, etc.

Les semis sont prodigieusement nombreux dans ce département; on s'en fera une idée lorsqu'on saura que la seule pépinière de Saint-Hypolite a fourni trente-six mille châtaigniers en l'an XII; que M. le maire de Ste-Marie-aux-Mines a fait semer plus de trente sacs de graines de diverses espèces. La même émulation existe dans un très-grand nombre des communes, parmi lesquels on cite particulièrement celles de Guehwiller, de Freland, de la Poutroye, d'Issenheim, celle d'Orbey, où M. Quirin-Ancel, maire de cette commune, a semé cent douze hectares, en érables, frênes, hêtres, glands, et vingt-cinq de plusieurs autres espèces. Par le résumé qui a été fait, il résulte qu'en l'an XI et XII, il

a été planté dans ce département en arbres fruitiers, 415,631, et 536,194 arbres forestiers, ce qui forme pour ces deux années le nombre de 951,725. Je n'ai pas l'état des plantations de l'an XIII; mais on m'a dit qu'elles étaient dans une progression toujours croissante.

On met au rang de beaux établissemens agricoles de France, la pépinière de MM. Baumann frères dans ce département; elle peut fournir annuellement plus de 50,000 arbres de toutes espèces, même les plus rares.

Département des Vosges. — M. Dupotel a établi à Tonnerre une pépinière assez considérable, qui est cultivée et tenue avec un grand soin. Elle a beaucoup de vogue dans ce pays.

Département de l'Aube. — Il n'existe point en France, ni peut-être en Europe, de pépinière plus considérable que celle de M. Guerapin, à Mery-sur-Seine: elle est formée sur une échelle de 80 arpens (environ $3\frac{1}{4}$ hectares), close par des fossés d'eau courante, qu'on peut, s'il est nécessaire, faire circuler à volonté dans des canaux, pour arroser le pied des arbres, ou les semis. Elle renferme en une quantité très-considérable toute sorte d'arbres de toutes les espèces et variétés, soit frui-

tiers, forestiers, indigènes, exotiques, de même que tous les arbrisseaux et arbustes de pleine terre.

Cette pépinière a une très-grande vogue, et ne peut suffire aux demandes multipliées qu'on fait de toutes parts, surtout de la ci-devant Champagne, dont bien des parties manquent de fruits et d'arbres.

On remarque dans cette pépinière quinze cents ruches, ou environ, qui sont éparses sur des tablettes d'environ soixante-quatre centimètres (deux pieds). Dans l'hiver, on se contente de les couvrir d'un chaperon de paille. M. Guérapiu abandonne la moitié du profit qu'il retire de ces abeilles à ses jardiniers-pépiniéristes. Il estime sa portion de bénéfice à 4,500 francs.

Département de la Haute Saône. — Il a été établi à Vesoul une pépinière départementale, par ordre de M. le préfet. Je n'en connais pas le détail.

Département du Doubs. — Il y a dans ce département la pépinière de M. Fraissinet, qui annonçait au mois de décembre 1803, qu'il se disposait à la porter au nombre de cent mille pieds d'arbres de toutes espèces, fruitiers, d'alignement, forestiers et autres. Il y a aussi quelques pépinières particulières.

Hautes-Alpes. — Il existe dans ce département une pépinière régie par un règlement de M. le préfet, du 21 décembre 1803. On y cultive également les arbres fruitiers et forestiers.

Département de la Haute-Loire. — Il y existe une belle pépinière départementale. S. Exc. le ministre de l'intérieur a ordonné, cette année, la remise d'une médaille d'argent à M. Bonnet, pour avoir planté 30,000 pieds d'arbres fruitiers et forestiers de toutes les espèces.

Département du Loiret. — Les environs d'Orléans offrent beaucoup d'établissements de pépinières bien assortis, et pourvus d'arbres, d'arbrisseaux et de plants de toutes les espèces, que les pépiniéristes et jardiniers de Paris font venir. On en recherche entre autres celui de *pommier paradis*.

On distingue les pépinières de MM. Jacques Bruzeau frères, de Proust, dit *Loux deo*, de Vincent Transon, etc.

Département de la Loire. — Par arrêté de M. le préfet, du 28 septembre 1803, il a été établi dans chaque arrondissement communal une pépinière en arbres de toutes espèces.

Ci-devant département du Mont-Blanc. — Un arrêté du 27 décembre 1803, porte l'organisation

d'une pépinière départementale , sous la direction de M. Dacquier , professeur d'histoire naturelle à l'école centrale.

Département de la Lozère. — M. Sapet , notaire à Langogne , a établi une pépinière d'arbres fruitiers et forestiers. S. Exc. le ministre de l'intérieur daigna lui accorder 600 francs d'encouragement en 1804.

M. Girard , professeur à l'école centrale , a adressé un Mémoire sur l'utilité d'une pépinière publique d'arbres fruitiers et autres , dans ce département.

Ci-devant département du Léman. — Il y a beaucoup de pépinières particulières dans ce département.

Ci-devant département des Deux-Nèthes. — Il y a à Anvers une pépinière d'environ 6 hectares et demi (14 à 15 arpens). Le sol est un sable gras que fertilise la culture. Elle est à son berceau. On l'a garnie de plants d'arbres fruitiers en pommiers et poiriers , et de la plus grande partie d'espèces forestières , indigènes et exotiques ; elle est bien assortie en arbres verts , résineux , et en arbres d'agrément. On y compte cent quarante-deux espèces différentes , dont plusieurs ne sont pas encore bien communes. Il s'y est fait des semis considérables

cette année, et on y a mis soixante-douze espèces différentes d'arbres et arbustes envoyés par M. Thouin l'aîné, directeur du jardin du Muséum d'histoire naturelle. Un élève de ce jardin (Pierre Cotterau), en est le pépiniériste. M. Fontbonne est le directeur de ce bel établissement.

On le doit au précédent préfet de ce département, M. d'Herbouville, qui réunit des connaissances agricoles très-étendues à celles de l'administrateur éclairé, qui le firent distinguer, bien avant la révolution, dans les assemblées provinciales de la généralité de Rouen.

En créant cette pépinière, il ne s'est pas seulement proposé d'élever des arbres utiles, mais d'y faire un dépôt où on essayera d'acclimater les plantes du midi qu'on voudra faire passer dans le nord, et réciproquement les plantes du nord qu'on voudra naturaliser dans les régions plus chaudes.

Il y a tout lieu d'espérer que le déplacement de M. d'Herbouville, actuellement appelé à la préfecture du département du Rhône, n'apportera aucun obstacle à l'exécution de ce projet, qui peut offrir d'heureux résultats sous plusieurs rapports.

Ci-devant département de l'Ourthe. — Il y a plusieurs pépinières dans ce département; une partie est due à l'administration forestière.

Ci-devant département du Golo. — Il y a dans ce département la belle pépinière de M. Darena, très-assortie, et quelques autres particulières.

Département de l'Aude. — Il y a quelques pépinières dans ce département; M. Roland a principalement donné l'exemple et l'impulsion pour en former, et mérite de participer aux encouragemens destinés à l'agriculture.

Département de l'Aveyron. — On doit, dans ce pays, au zèle de M. le préfet, l'établissement de cinq pépinières nationales en arbres fruitiers et forestiers, faites dans chacun des arrondissemens de ce département.

Département de la Creuse. — Le conseil-général a exprimé le vœu de former une pépinière départementale; il a été invité à réaliser ce vœu. J'ignore quel en a été le résultat.

Département de la Dordogne. — Dès 1801, il fut formé dans cet arrondissement une pépinière de plus de huit mille arbres en fruitiers et autres. Elle a pris depuis cette époque plus de consistance.

Département de la Haute-Garonne. — Ce beau pays, si favorisé par un climat tempéré, n'avait, il y a quarante ans, que de très-médiocres pépinières,

principalement vers Roufiac et Belbèze. Un habitant de Vitry, nommé Penserou, fut s'y établir, et y porta le talent d'élever des arbres; ses succès excitèrent l'émulation, et elle a formé plusieurs pépinières utiles et bien assorties. M. le préfet en a établi une considérable à Toulouse, dans l'enclos des carmes déchaussées. Il y a une pépinière d'arbustes du sieur Marquier, fleuriste, qui a étendu son commerce, et s'est livré à la culture des arbres.

Département des Bouches-du-Rhône. — Il y a près de Marseille les pépinières de MM. Jougan et Creton; elles ont beaucoup de réputation.

Département de l'Hérault. — Il y a une pépinière départementale dont M. Amoureux, médecin naturaliste, a demandé la direction. En général les pépinières sont trop peu multipliées dans ce département, surtout du côté de Montpellier, où un bon établissement en ce genre serait un objet important de commerce pour ceux qui donneraient dans cette spéculation.

Département de l'Indre. — Il existe une pépinière départementale assez considérable en arbres fruitiers et exotiques. M. Gojard en est le directeur.

Département d'Indre-et-Loire. — Par arrêté de

M. le préfet, du 16 septembre 1802, il a été formé une pépinière d'arbres fruitiers et forestiers.

Département de Loir-et-Cher. — Il y a été établi une pépinière forestière, sous la direction de M. Ruttier.

Département de Lot-et-Garonne. — La pépinière départementale a une étendue de plus de deux hectares (environ six arpens) en arbres fruitiers et forestiers. Elle est bien assortie et dirigée avec de l'ordre et de l'intelligence.

Département de la Gironde. — M. le préfet avait projeté d'établir une pépinière considérable dans un terrain dépendant de la Chartreuse, il en avait demandé la concession. J'ignore jusqu'à quel point ce projet a été réalisé.

Département du Nord. — M. le préfet a demandé la concession du jardin botanique, pour y adjoindre une pépinière départementale.

Département de l'Oise. — Le conseil-général vota, en septembre 1802, la formation d'une pépinière départementale. Je n'ai pas eu connaissance de l'exécution de ce projet.

Département de l'Orne. — Il existe plusieurs pépinières nationales et particulières dans ce départe-

ment, et dès l'an 1802, les travaux pour la pépinière départementale étaient en pleine activité. Il y a, à quelques lieues d'Alençon, celle de M. Lafont; elle n'a pour objet, en ce moment, que la culture du pommier et du poirier, surtout pour faire de la boisson.

Département du Calvados. — Il y a à Caen, la pépinière de M. Messenger; elle est très-considérable, bien assortie, et elle justifie sa réputation, ainsi que celle de M. Guilbert, à Valogne.

Département de la Somme. — Le zèle infatigable de M. le préfet de ce département, son amour particulier pour l'agriculture, l'ont porté à exciter à faire des plantations, et à former des pépinières. On distingue à Amiens, 1°. celle de M. Ballin, qui est vaste, bien tenue et bien assortie; 2°. celle de M. Garancourt, à Ham, et celle de M. Pelletier, qui n'en est pas éloignée.

Département de l'Eure. — Il n'y a dans ce beau pays que des pépinières partielles qui ont principalement pour objet la culture du pommier et du poirier, surtout relativement aux arbres qu'on destine pour faire la boisson. On distingue à cet égard celles qui sont du côté de Bernay, Gaillon, de Dangu, etc. Plusieurs particuliers y entretiennent de petites pé-

pinieres pour faire des plantations ou des remplacements sur leur bien. Je puis citer celle de M. Dauvet, à Maineville : il en a une autre à Bailleul, près Neufchâtel.

On fait dans ce département beaucoup de plant de pépin de pommes et de poires. Il est l'objet d'un commerce assez étendu, surtout dans l'arrondissement de Bernay et d'Andelys.

Département de la Seine-Inférieure. — C'est dans la ville de Rouen, vers l'automne, que se vend la quantité immense de plant de pépin ; qui se répand dans toute la France et dans l'Europe ; on le distingue en pépin et en baliveau ; ce dernier a un an de plus et est un objet de choix.

Il y a plusieurs pépinières particulières. Il paraît qu'elles ne sont pas assez multipliées, puisque ce beau pays, qui peut seul se suffire à lui-même et à ses voisins, tire beaucoup des environs de Paris.

On distingue principalement, 1°. la pépinière de M. Varin, élève du Jardin des Plantes, et un des hommes distingués pour la connaissance et la culture de tous les arbres sans exception.

2°. La pépinière de M. d'Herbouville, actuellement préfet du département du Rhône ; elle est à Saint-Jean de Cardonnay, et dirigée par un élève

de M. Varin, en l'absence du propriétaire, qui a sacrifié au plaisir d'être utile, les douceurs et les grands avantages que lui offraient une grande exploitation, l'éducation d'un superbe troupeau de mérinos, d'une race pure et bien choisie, et la culture de ses plantations et de sa pépinière. Elle est formée sur une échelle considérable, tenue avec un soin et une intelligence qui frappent tous les amateurs qui vont la visiter. On y a rassemblé toutes les espèces de variétés d'arbres, d'arbrisseaux et arbustes utiles et d'agrément qui peuvent venir en pleine terre. Le catalogue en est aussi complet qu'il peut l'être. La partie la plus recherchée dans ce pays, celle du pommier et du poirier à boisson, est un objet considérable de débit, parce que les arbres y sont élevés avec le talent qui en assure le succès et la durée.

C'est presque la seule pépinière (1) où le public puisse se pourvoir d'arbres à boisson greffés des qualités les plus estimées pour cet objet. Les espèces qui en sont susceptibles sont greffées en pied; de cette manière, les arbres prennent moins d'élévation, et sont moins sujets aux coups de vent, qui sont assez fréquens dans les pays peu éloignés de la mer. Ce

(1) J'ai parlé plus haut de celles de M. Troussel, à Compiègne, qui a adopté cette utile pratique.

procédé réussit principalement pour les pommes tendres , et convient surtout aux poiriers , qui , de leur nature , poussent beaucoup en bois. Ces arbres ont un autre avantage , c'est de se mettre plus promptement à fruit.

Il est bien à désirer que cet exemple éclaire enfin les propriétaires à qui on persuade de planter des aigreins pour les faire greffer en place ; ils retardent au moins leur jouissance de trois années , pour s'exposer à une opinion précaire , qui entraîne la perte de l'arbre , si la greffe ne réussit pas , et qui le rend presque inutile si elle n'a qu'un médiocre succès. (Voyez ce que j'ai dit tome I^{er}, page 308 , et tome II, page 54 , à l'article de la greffe en fente).

Cette pépinière se distingue aussi par le nombre, la variété et la vigueur des arbres verts et résineux. Il est bien difficile d'en trouver ailleurs d'une aussi belle espérance, et dont le succès soit plus présumable.

Département des Deux-Sèvres. — La prospérité agricole fait dans ce département les plus rapides progrès ; ils sont dus au zèle actif et éclairé de M. le préfet.

Il y a dans ce département quatre pépinières formées dans chaque arrondissement, et qui ont le plus grand succès.

Département de la Vienne. — Il y a une pépinière départementale à Poitiers. Elle est bien assortie, tenue avec soin, et elle ne peut être que très-utile.

Département de la Vendée. — Dès l'an X, M. le préfet de ce département n'a rien négligé pour donner une impulsion utile vers l'établissement des pépinières, que les ravages inséparables des guerres civiles ont rendu si nécessaires dans ces contrées.

Département de la Haute-Vienne. — Par un décret impérial du 26 floréal an XIII, le jardin du couvent de la Visitation a été affecté pour une pépinière départementale.

Départemens du Cher, et Indre-et-Loire. — Il existe dans ces deux départemens plusieurs pépinières partielles, parmi lesquelles on distingue celle de M. le sénateur Chaptal, à Chanteloux. Elle renferme en ce moment plus de cent vingt mille arbres, de toutes les espèces et variétés. Il était bien naturel que celui qui a donné un si grand mouvement pour former d'aussi utiles établissemens, fût le premier à en donner l'exemple.

Département du Var. — Depuis plusieurs années, M. le préfet de ce département a excité la formation des pépinières dans toute l'étendue de son département. Ses vues ont été secondées en partie, mais je n'ai point de détails à cet égard.

Département du Rhône. — On distingue dans ce département une pépinière formée à Lyon, par l'administration, et l'autre dans l'arrondissement de Villefranche, par M. de l'Ecluse.

Département des Basses-Pyrénées. — MM. Bruzeau frères, cultivateurs à Saint-Esprit, près de Bayonne, ont établi, à l'extrémité de la France, une pépinière remarquable par son étendue, par la variété de toutes les espèces d'arbres, d'arbrisseaux et d'arbustes de pleine terre, et par une culture appropriée. Cette pépinière est extrêmement utile dans les environs, où elle fournit tous les arbres qu'on peut désirer. Elle fait un très-grand commerce avec l'Espagne, qu'elle est presque seule en possession de fournir d'arbres et de fleurs les plus recherchés, de plantes, de graines, etc. Leur catalogue, qui est très-étendu, est imprimé en français et en espagnol.

Département des Landes. — Il y a dans un terrain voisin de la préfecture, une pépinière dont je ne connais pas l'étendue. Elle est peu ancienne, mais elle offre déjà plusieurs espèces tant d'arbres fruitiers qu'exotiques, et des semis assez considérables.

Par l'impulsion qu'a donnée M. le préfet, plusieurs particuliers ont formé depuis quelques années des pépinières plus ou moins considérables, mais qui

sont un grand bien , soit pour les plantations , soit pour l'exemple.

Département des Hautes-Pyrénées. — M. Chazal , préfet de ce département , a dirigé les vues vers les plantations et la formation des pépinières. Il avait établi une pépinière départementale , mais je n'ai point de renseignemens certains à cet égard.

Je n'ai offert presque qu'un aperçu de l'immensité de nos ressources pour faire des plantations ; il ne présente peut-être pas le dixième de nos richesses en ce genre. Que serait-ce si j'avais pu donner un détail circonstancié qu'il est impossible à un particulier de se procurer !

J'observe cependant que, d'après l'impulsion qui a été communiquée , et le goût dominant des améliorations utiles , il se forme tous les jours de nouveaux établissemens en pépinières , qui rivaliseront dans peu avec ce que nous avons de meilleur. On a fait prodigieusement de semis de toutes parts dans les deux dernières années ; ils sont devenus un objet de spéculation très-lucrative pour ceux qui s'y sont livrés , et qui ont été assez heureux pour se procurer de bonnes graines , bien aoûtées ou bien conservées.

Je les ai trouvées telles chez M. Tatin , membre de l'Athénée des Arts , marchand grainier , place du quai de l'Ecole , à Paris. Son enseigne est à la

Garantie , et cet engagement de sa part envers le public n'est pas illusoire. Il n'est aucune partie de son état, même des graines les plus rares, soit pour les légumes, les fleurs et toutes les espèces d'arbres et arbustes, qu'il ne tienne, et que je ne voulusse prendre de sa main, avec une confiance que partagent tous ceux qui connaissent sa loyauté.

Il distribue aussi un *Catalogue raisonné* de toutes les graines, fleurs, plants, arbres et arbrisseaux de toutes espèces. Ce petit ouvrage renferme d'excellens principes. M. Tatin a cultivé long-tems avant de prendre l'état de marchand grainier, et il a parlé d'après sa propre expérience, qui ne s'acquiert pas dans les boutiques.

On ne saurait s'assurer assez de la probité et de la délicatesse des vendeurs de graines. Il est public que deux différens pépiniéristes ont eu à se plaindre de ce qu'on leur avait vendu du faux-ébénier, au lieu de graine d'acacia, à une époque où cette graine était à 32 fr. la livre.

Plusieurs particuliers très-connus ont bien voulu me faire la confidence, et m'écrire qu'ils avaient été trompés sur la qualité et la variété des objets qu'ils avaient demandés; j'ai leurs lettres. Il serait bien à désirer qu'il y eût des lois de police à cet égard. L'opinion fait, à la longue, justice des charlatans; mais, en attendant, ils font bien des dupes par leurs intrigues.

CHAPITRE VII.

Ordre à observer dans la tenue d'une pépinière.

IL est impossible de bien conduire une pépinière, surtout si elle est considérable, sans avoir une espèce de carte topographique, dans laquelle les différens carrés de la pépinière, et les rangées des arbres, soient marqués par numéros. Sans cette précaution, et un registre où tous les différens arbres seront rapportés suivant leurs différentes natures, leurs espèces, leur qualité, on ne peut que les confondre continuellement, surtout s'il est question des arbres greffés.

C'est souvent à cette négligence, qui est la source de beaucoup d'erreurs, qu'il faut attribuer, plutôt qu'à la mauvaise foi, le désagrément qu'on éprouve de beaucoup de marchands qui livrent plutôt une espèce qu'une autre. Ils se fient à leur mémoire ou aux connaissances qu'ils ont des arbres à leur bois, au bouton, etc.; mais elles sont en général le partage de peu d'hommes.

D'ailleurs il est certains arbres qu'on distingue facilement des autres; comme, par exemple, on dis-

tinguera le doyénné, la virgouleuse, le colmar des autres poiriers ; mais il en est aussi dont la ressemblance des bois est telle, qu'il est bien souvent très-difficile de ne pas se tromper. Il en est de même des pêcheurs, pruniers, etc.

Pour mettre l'ordre le plus méthodique dans une pépinière, il faut diviser le terrain en plusieurs carrés, qu'on distingue par des signes tels que, par exemple, A, B, C, D, etc., ou autres.

En supposant que le premier A fût rempli de sauvageons de pruniers, qu'on se proposât de les greffer en pruniers, abricotiers et pêcheurs, chaque rangée serait désignée par un piquet marqué A 1, A 2, A 3. Ces marques se font ordinairement avec une plaque de plomb laminé. Si toute la rangée était de la même variété de pruniers, il suffirait de porter sur le registre A 1, et le nom de la variété ; mais comme il ne faut point la multiplier au delà du besoin, ou qu'il est inutile d'en avoir plus qu'on n'en peut débiter ; lorsqu'on a fait dans la première rangée un nombre suffisant d'arbres d'une variété, on met, immédiatement à la suite, un piquet avec une plaque marquée A 1 *bis*, ou A 1 — 2, et on greffe une autre variété qu'on sépare avec un piquet étiqueté A 1 *ter*, ou A 1 — 3, si on en met d'autres, ainsi de suite. D'après ce modèle, l'ordre qu'on a mis dans la première rangée, indique celui qu'on a à suivre dans toutes les autres.

Il est évident que, par ce moyen, si on rapporte exactement ce qui vient d'être fait, sur le registre, il est impossible de commettre la moindre erreur, en cherchant la variété qu'on désire.

Pour que ce que j'indique paraisse plus clair, je suppose que, dans cette première rangée, il y ait soixante arbres sur lesquels on a greffé vingt reines-claude, douze prunes-monsieur, dix damas de Tours, huit perdrigons, dix mirabelles, la rangée sera marquée A 1; après le vingtième arbre, on mettra un piquet A 1 — 2; après le trente-deuxième arbre, le piquet sera marqué A 1 — 3; après le quarante-deuxième arbre, le piquet sera étiqueté A 1 — 4; après le cinquantième arbre, le piquet portera A 1 — 5. En même tems on portera sur le registre :

A Carré des Pruniers.

A 1, vingt reines-claude.

A 1 — 2, douze prunes-monsieur.

A 1 — 3, dix damas de Tours.

A 1 — 4, huit perdrigons.

A 1 — 5, dix mirabelles.

On verra par là qu'il y a dans la rangée cinq variétés, et ce qu'elles sont.

Mais pour rendre la recherche de ces variétés plus facile, il faut, à la fin du registre, avoir un

catalogue par ordre alphabétique de toutes les variétés de fruits greffés dans la pépinière, et alors on trouvera facilement l'objet qu'on veut chercher. Par exemple, à la suite du mot *mirabelle*, on trouvera A 1 — 5; au mot *perdrigou*, A 1 — 4, par conséquent, en allant à la première rangée du carré A, on est sûr de trouver les perdrigons, après le quatrième piquet jusqu'au cinquième. Le corps du registre indiquera la quantité d'arbres greffés de cette variété.

La marche à suivre pour toutes les rangées, non-seulement de ce carré, mais de tous les autres, est la même.

J'engage tous ceux qui forment des pépinières à établir cet ordre ou tout autre semblable; il ne peut qu'inspirer de la confiance à l'acheteur, les mettre eux-mêmes plus à portée de se rendre compte, et de faciliter leurs opérations de toutes les manières, surtout lorsqu'ils ne vont pas choisir les arbres, et qu'ils y envoient des ouvriers.

Cet ordre à établir dans une pépinière, est d'un intérêt plus pressant pour les particuliers ou pour les administrations publiques. Les marchands qui font ou qui exploitent des pépinières à leur bénéfice, ont chacun le secret de l'arrangement, et de l'ordre qu'ils y mettent, ils n'ont à rendre compte qu'à eux-mêmes.

Il n'en est pas de même d'un pépiniériste qui est payé par un particulier , par une administration , ou par le gouvernement. Il lui doit un compte exact de tout ce qu'il fait , et de la manière dont il le fait ; il est payé pour cela. Le propriétaire doit savoir , ou être à portée de savoir , ce qu'il a dans sa pépinière , et où tous les objets sont placés. Il ne faut pas que le pépiniériste ait seulement un registre pour se guider ; il faut que le propriétaire en ait un double , pour s'éclairer de son côté. Sans cela , il est exposé à beaucoup d'inconvéniens.

Le pépiniériste peut éprouver un accident fâcheux ; égarer son registre , on peut le lui voler ; il peut avoir de l'humeur , se brouiller avec le propriétaire , lui refuser le registre ; comment s'y prendra alors le propriétaire ? S'il n'est pas familiarisé avec la connaissance des variétés , comment les distinguera-t-il ? A qui aura-t-il recours pour mettre de l'ordre dans sa pépinière ?

Propriétaires , administrateurs , qui que vous soyez , prenez-y garde. Ne vous exposez jamais aux chances d'un accident , et mettez-vous encore moins sous la dépendance d'un homme qui vous fera la loi , et vous mettra d'autant plus facilement le marché à la main , qu'il sentira qu'il vous est plus nécessaire , et qu'il a lui seul le secret de votre

pépinière. J'en sais, à cet égard, plus que je n'en veux dire.

Tout homme donc que vous chargez de votre pépinière, doit avoir un *agenda* de ce qu'il fait, ou fait faire par ses ouvriers, chaque jour, et en faire un résumé pour vous être remis, lorsque vous le croyez nécessaire. Il doit surtout, à l'époque de la greffe, savoir le nombre des sujets qu'il a greffés, des variétés qu'il a multipliées, et les noter à proportion. S'il se néglige un seul jour à cet égard, il y a tout lieu de craindre qu'il ne se fasse quelque confusion. Il doit également, à l'époque de la vente, savoir se rendre compte, et à vous-même, de la nature, de la quantité, de la qualité des arbres qu'il a vendus, afin que vous puissiez savoir quelles sont les variétés qui ont été recherchées, et celles qui restent en moindre ou en plus grand nombre.

Un grand défaut dans les pépinières, c'est qu'on greffe les espèces par rangées.

J'ai observé précédemment que la sève n'était pas également hâtive dans les sujets de la même rangée; que si on la greffe indifféremment de la même espèce de fruit, et à la même époque, il en résultera qu'il ne se trouvera pas souvent une parfaite coïncidence dans le gouvernement de la sève des sujets et de la greffe, et que ce défaut de rap-

port, si nécessaire pour un véritable succès, ne donnera que des greffes faibles quelquefois, ou qui manqueront souvent.

Il serait donc à désirer qu'après avoir marqué les arbres suivant leur plus ou moins de *précocité*, on ne les greffât que de fruits qui eussent avec eux cette analogie de coïncidence des sèves.

On se récriera, sans doute, contre un pareil avis. Je conviens même de tout ce qu'il peut offrir de minutieux et d'embarrassant. Les greffeurs au mille, à moins d'être bien payés, et dans la proportion de ce qu'ils sont censés gagner dans leur journée à la tâche, éprouveraient une perte de tems assez considérable, soit par leur déplacement continu, soit par la nécessité où ils seraient de changer de greffe. Il faudrait même noter dans le registre chacune de celles qu'on ferait, en désignant le numéro de la rangée, et celui où l'arbre est placé dans cette même rangée. Mais aussi combien cet embarras serait compensé par l'avantage qui résulterait de la perfection des greffes? Je connais des maisons de commerce où on se livre à des soins aussi minutieux, et dont l'habitude empêche de s'en apercevoir.

Si on ne voulait pas désigner ainsi la totalité des arbres greffés, on pourrait du moins se donner cette peine pour une partie, ceux surtout dont les qua-

lités intéressent le plus. Avec des laines de différentes couleurs, et placées en différens endroits de la tige, on pourrait, par des marques de convention, désigner des milliers d'espèces; ce moyen ne me paraît pas bien difficile. Les succès sont bien souvent en raison des soins qu'on s'est donnés pour les obtenir.

CHAPITRE VII.

Préparation des terrains où l'on veut transplanter les arbres.

RIEN de plus aisé que d'avoir un arbre. Il est plus difficile de se le procurer bon ; mais la plus grande difficulté est de le faire prospérer dans le lieu où on le transplante.

Je ne répéterai pas ce que j'ai dit au tome premier, sur la nécessité de préparer de bonne heure le terrain dans lequel on se dispose de faire la plantation. Il n'est personne qui n'ait senti la solidité de mes principes à cet égard.

Je crois devoir offrir ici d'autres réflexions auxquelles tiennent essentiellement la jouissance et le succès qu'on ambitionne.

Ou votre terre a du fond, ou une terre infertile est trop rapprochée de la surface. Quoiqu'elle ait du fond, ou elle est épuisée, ou elle est dans un bon état de végétation. Occupons-nous de ces considérations, avant d'en offrir d'autres.

1°. Si votre terre a du fond, il faut faire ouvrir les trous le plutôt que vous pourrez. Lorsque la terre qui est dans le fond sera exposée long-tems d'avance

aux influences de l'atmosphère, elle recevra beaucoup de principes de végétation, dont elle serait nécessairement privée à la profondeur où elle est avant de la défricher.

J'ai connu des propriétaires qui faisaient ouvrir ces trous dès la fin de l'automne, pour planter l'automne suivante. Les brouillards, les givres, les neiges, les pluies, les rosées du printemps, les bragues, la chaleur, l'action soutenue, la vivacité de la lumière pendant l'été, avaient assez bonifié leurs terres pour les porter à faire leurs plantations avec confiance. Celle de toute personne qui désire de planter solidement, sera d'autant plus assurée, que son terrain aura plus joui d'un semblable bienfait.

2°. Si la terre n'a point de fond, on ne saurait se promettre un grand succès de la plantation. On ne peut suppléer à cet inconvénient qu'en faisant transporter de la terre végétale dans les vastes trous, ou dans la tranchée qu'on ouvrira pour faire des plantations. Si l'argile domine, on peut la diviser avec du sable, et un mélange de terre calcaire ou de marne. Si le fond est sablonneux, on peut lui donner plus de consistance avec l'argile, etc.

Le grand objet qu'on doit se proposer, c'est de corriger l'infertilité du fond par des mélanges de gazons, de feuilles, de plâtras, d'engrais, de tout ce qui peut enfin bonifier le terrain, et le rendre favorable à la végétation.

3°. Quoique végétale par sa nature , votre terre peut être épuisée ; elle le devient dans plusieurs circonstances : 1°. lorsqu'on la sème habituellement , et qu'on ne supplée pas , par des engrais , à ce que lui enlèvent les végétaux qu'on la force de produire ; 2°. lorsqu'on met en remplacement dans le même endroit , un arbre à la place d'un vieux arbre , surtout de la même espèce.

Je ne prétends pas reproduire l'erreur de ceux qui ont prétendu , et qui prétendent encore , que les végétaux et les arbres trouvaient individuellement dans la terre le genre de nourriture qui leur était affecté exclusivement. L'analyse , l'observation , l'expérience , répugnent à de pareils principes.

Mais il n'est pas moins vrai que , si on plante , ou si on sème dans un même terrain , un arbre ou des graines de même espèce que celles qu'on y avait déjà récoltées , on aperçoit une dégénération sensible.

Quelques efforts que j'aie faits , il m'a été impossible d'élever un poirier à la place d'un gros rousselet qui avait peut-être soixante ou quatre-vingts ans. Un de mes amis avait un verger en pommiers. Pour ne pas déranger le système de plantation , il substituait de jeunes pommiers à ceux qui mouraient. Il n'y en a pas un seul qui ait répondu à ses soins. C'est sans doute une des causes pour lesquelles tous les ormes qu'on met en rempla-

cement sur les grandes routes , au lieu qu'occupaient ceux auxquels on les a substitués , réussissent si médiocrement , ou souvent languissent et meurent. Si à leur place on mettait des arbres d'une espèce différente , on pourrait obtenir un succès moins précaire.

Assurément les terres de Vitry sont bien soignées ; le travail , le fumier , et les autres engrais n'y manquent pas. Mais malgré toutes ces précautions , on convient que le sol est épuisé. Aussi , comme je l'ai observé plus haut , les bons pépiniéristes vont louer des terrains à une , deux et trois lieues de là. L'un d'eux me disait que quand bien même il mettrait dans ses champs des espèces différentes de celles qu'ils avaient produites , il ne réussirait que faiblement , et qu'il n'exposerait point ses avances pour n'obtenir que de médiocres résultats. Il ajoutait même qu'il était persuadé , d'après sa propre expérience , qu'il fallait au moins vingt ans au fond , avant de se remettre assez , pour qu'on y formât une pépinière utile.

Un des bons cultivateurs de Montreuil m'assurait , il n'y a pas long-tems , qu'il était convaincu que le fond s'épuisait pour le pêcher dans les jardins , quoique les plate-bandes soient habituellement bien fumées. Il ajoutait que les bons espaliers ne se soutiendraient que dans les jardins nouvellement défri-

chés, et qu'on ne parviendrait à bien rétablir les anciens, qu'en renouvelant les terres, si on voulait continuer à élever le pêcher.

Je conseille donc à tout propriétaire qui a à renouveler les arbres de ses espaliers, d'en renouveler aussi la terre, qu'on peut, par exemple, répandre avec succès sur la surface du jardin, dans les carrés d'où on aura tiré celle qui servira à remplacer le vide.

Il en est de même des trous où il y aura déjà eu des arbres. Les terres voisines, prises à la surface, n'étant pas épuisées de cette partie de sucs végétaux analogues à ces arbres, pourront être substituées en remplacement. On peut également les mettre avec succès au fond des trous et des tranchées, d'où on a tiré une terre peu ou point végétale, et qui finit par le devenir par son mélange avec les autres terres, et principalement par l'influence de l'atmosphère.

On demande à quelle profondeur on doit défoncer le terrain pour les plantations.

Sans doute, on ne saurait fournir aux arbres trop de facilité pour étendre leurs racines, ni assez de moyens de végétation; mais je crois qu'on a trop exagéré les avis sur les défoncemens, et qu'à des frais, du moins inutiles, on a ajouté l'inconvénient de répandre chèrement sur la surface, des terres infertiles, et qui sont long-tems à devenir végétales.

J'ai vu des personnes faire défoncer leur terrain à deux, trois mètres, et plus (six, neuf pieds). On recommande communément de donner douze décimètres de profondeur (quatre pieds). J'ai suivi moi-même ce conseil, et n'en ai pas, après plusieurs années, obtenu le surcroît de succès qu'on en devait attendre, en comparaison des plantations faites dans des terrains défoncés moins profondément.

Je pense qu'on peut en attribuer la cause à ce que quelque végétale, ou quelque apte pour la végétation que soit la terre qui est au fond de ces trous, il est rare que de gros arbres poussent leurs racines à une profondeur de douze décimètres (quatre pieds); et quand elles y parviendraient, le défaut de pénétration, soit de l'air, soit des vapeurs de l'atmosphère, rendrait ces terres presque inutiles, puisqu'elles seraient privées, du moins en très-grande partie, des principes qui peuvent établir une fermentation favorable.

J'avais un espalier de pêchers, dont le terrain avait été défoncé à cette profondeur. On avait mis au fond une couche d'environ trente-deux centimètres (un pied) de fumier de vache et de cheval bien pourri; le reste avait été couvert de terre très-végétale. Je puis assurer que, plus de douze ans après, en deux différentes occasions, ayant visité avec soin les pieds des pêchers, je n'ai pas trouvé une seule

racine qui eût pénétré dans le terreau. J'avoue cependant que je crois que le fumier avait beaucoup aidé à la végétation ; mais c'est par la transpiration qui s'élevait vers la surface , à cause de la chaleur intérieure de la terre.

Je crois donc qu'il serait plus avantageux de mettre en étendue ce qui me paraît inutile en profondeur ; c'est-à-dire , qu'au lieu de faire des trous de douze décimètres (quatre pieds) en profondeur et en surface , il vaut mieux n'en mettre qu'environ huit décimètres (deux pieds et demi) de profondeur , et deux mètres de plus d'étendue en tous sens.

En effet , toutes les observations nous portent à croire que le grand but de la nature est de rapprocher les racines de la surface de la terre , où se trouvent en plus grande abondance les sucs nutritifs , et les ferments végétaux qui concourent à la nourriture et à la formation des arbres. Sans doute elle enfonce , à certaines profondeurs , quelques-unes de leurs racines , qui sont tout autant de points d'appui ou de résistance contre l'action du vent ; mais elle en dirige d'autres en plus grand nombre latéralement ; on dirait qu'ils craignent , en pénétrant trop avant , de ne transmettre que des sucs mal élaborés , indigestes , qui rempliraient faiblement le vœu de la nature. On a la preuve de cette vérité dans l'exemple que nous offrent les arbres dont les racines

sont nageantes , et ceux que l'inexpérience enfonce trop profondément dans la terre. Ces derniers périssent quelquefois , ou , ce qui revient presque au même , ils y sont constamment infertiles.

Il est cependant des circonstances impérieuses qui forcent de défoncer profondément le terrain ; c'est lorsqu'on trouve le tuf , la glaise ou l'argile pure trop près. Le fond du trou est alors un bassin qui empêche l'infiltration de l'eau. Elle se corrompt en croupissant ; et , soit que les racines pénètrent jusqu'au fond , soit que cette eau , s'élevant en vapeur , par la chaleur intérieure de la terre , parvienne jusqu'aux racines , elles en sont quelquefois affectées au point de se chancier , de se moisir , de se pourrir , ou du moins de ne transmettre à la tige que des sucs très-viciés.

Il faut donc , dans ces sortes de cas , faire un trou plus profond de trente-deux à quarante-huit centimètres (un pied ou un pied et demi) , et le remplir de pierrailles , de plâtras , de gros sable , de branchages , enfin de tout ce qui peut faciliter l'infiltration de l'eau.

Je remplis , dans une occasion , le fond du trou avec des sarmens ; une autre fois de fagots , à la hauteur de trente-deux centimètres (un pied). Cette plantation a très-bien réussi.

Pour plus grande précaution , si on en plante en

automne , dans un pareil terrain , je conseille de butter l'arbre avec la terre , en la lissant , de manière que les eaux pluviales puissent s'écouler , pendant l'hiver , au dehors du trou , sauf à rabattre la terre au printemps.

J'aurai l'occasion de revenir sur cet objet dans le chapitre où je traiterai de la plantation des arbres.

CHAPITRE IX.

De la plantation des arbres.

L'IMPROPRIÉTÉ de cette expression *arracher des arbres*, a toujours affligé mon imagination, lorsqu'il s'agit d'arbres utiles qu'on se propose d'ôter d'un lieu pour les transplanter dans un autre. Elle m'offre l'idée d'une violence qu'on doit faire à un arbre, et elle ne me rappelle que trop celle que j'ai vu exercer, si souvent sur ceux qu'on arrachait des pépinières.

La mythologie nous plaît en ce qu'elle animait tout. Avec sa lyre, Orphée adoucissait la férocité des tigres, calmait l'implacable sévérité des enfers; Amphyon rendait les pierres sensibles. Les eaux étaient peuplées de naïades. Des nymphes animaient les arbres; outre une vie commune à tous les végétaux, on leur supposait du sentiment. On s'attendrit, on partage les regrets d'Apollon, lorsque Daphné est changée en laurier; et, comme l'a dit ingénieusement Marmontel, lorsque

. Sous l'écorce qu'il presse,
Il sent palpiter un cœur.

Aussi, je l'avoue, lorsque je vois *arracher* avec violence des arbres du sein de la terre, lorsqu'on les

inutile et qu'on les torture dans tous les sens ; à leurs craquemens réitérés, je crois entendre des sons plaintifs, les accens de l'indignation et du reproche, qui semblent dire : « Nous comptions fournir une longue » et utile carrière ; pourquoi nous privez-vous du bonheur de devenir un jour un objet de sollicitude et de reconnaissance, nous qui n'ambitionnions que de mériter l'une et l'autre par notre fécondité ; nous qui nous flattions de varier, suivant les saisons, la jouissance d'un maître, par l'éclat de nos fleurs et par le parfum et la bonté de nos fruits ? »

Le grand inconvénient, dans beaucoup de pépinières, c'est que, quelques nombreux que soient les ouvriers, ils ne peuvent pas suffire, dans certains jours, aux demandes pressées qu'on fait de toutes parts. Un seul homme est chargé quelquefois d'*arracher* en un jour les arbres par centaines. Il faut donc casser, briser souvent tout ce qui oppose une trop longue résistance. Il résulte encore de cette habitude, que, même lorsqu'on n'est pas pressé, on croit ne pas devoir traiter les arbres avec plus de ménagement.

Voici à peu près la manière dont j'ai vu, dans certains endroits, et même cette année, *arracher* les arbres dans les pépinières.

Avec un instrument qui peut avoir, vers son tailant, environ un décimètre (quatre pouces), on

commence à dégarnir l'arbre de la terre qui est sur la surface, au dessus de son tronc, sans ménager les racines nageantes; on le secoue de plusieurs côtés, pour voir où peuvent être les grosses racines, si on ne les a pas déjà découvertes. Alors, avec l'instrument, on cherche à les couper à une certaine longueur. Si le sol sur lequel elles portent résiste, elles se cassent net; si le point d'appui est mobile, on les mutile, elles s'éclatent. L'on cherche le pivot, si l'arbre en a un, on l'épargne encore moins; on plie alors l'arbre tantôt d'un côté, tantôt de l'autre; on le tord quelquefois, et on le tire par des secousses d'autant plus violentes, que l'adhérence de quelques racines dans la terre oppose plus de résistance. On le jette de côté, sans soigner une seule de ses blessures, qu'on expose avec indifférence à l'air.

J'aurais désiré qu'on ôtât du vocabulaire ce mot *arracher*, lorsqu'il signifie l'action d'enlever un arbre dans une pépinière : mais non ! qu'il y reste consacré, pour signaler les bourreaux d'arbres ; pour rappeler, à ceux qui liront ce mot, l'horreur qu'on éprouve dans l'opération, malheureusement nécessaire, lorsqu'on arrache une dent !

Je n'insisterai pas sur le grave inconvénient qui résulte de cette pratique barbare. Hélas ! je n'ai que trop consigné dans cet ouvrage mes vifs et justes regrets à cet égard. Puissent-ils n'être pas infructueux !

puissent tous les agriculteurs , me secondant de tous leurs efforts , faire une révolution plus favorable aux arbres !

Propriétaires , éclairez-vous enfin sur vos intérêts ! que je ne sois plus la voix qui crie dans le désert pour les défendre. Je les partage trop vivement , pour n'avoir pas acquis le droit de vous dire que vous conspirez en quelque sorte contre vous , avec le marchand. Au prix où sont les arbres , il gagne , tous frais faits , plus de trois cents pour cent ; exigez qu'il vous les fournisse avec toutes leurs racines ; rebutez tous ceux où vous les verrez mutilées et cassées. Si tous les propriétaires s'entendaient bien entre eux , il y aurait bien moins d'abus dans l'arrachage.

On a l'attention de me les fournir à moi avec toutes leurs racines. Pourquoi ? Parce que je lutte avec une opiniâtreté inflexible contre celle de la routine ou de la cupidité. Je paie bien , et ai le droit de faire reprendre au marchand , sans aucun ménagement , tout arbre malsain ou maltraité. J'aime mieux qu'il ait de l'humeur , que si j'en avais moi-même , en voyant une plantation languissante. Mais que dis-je ? Il est rare qu'il soit dans le cas d'avoir de l'humeur , parce qu'il ne s'y expose pas , et qu'il sait à quoi s'en tenir.

Pour déplanter un arbre , je conseille de se servir

d'un instrument dont j'ai apporté le modèle des environs de Toulouse , où il est fort en usage pour travailler la terre. On l'appelle , dans ce pays-là , *foussou*.

Qu'on se représente une bêche de la largeur d'environ vingt-quatre décimètres (neuf pouces) sur vingt-sept ou vingt-huit décimètres (environ dix pouces un quart) , dont la douille est recourbée de manière qu'elle fasse avec la bêche un angle de quarante degrés environ. Il a un manche d'à-peu-près huit décimètres (deux pieds et demi). (*Voyez pl. 2, fig. 9*).

Sans trop enfoncer l'instrument, on enlève la terre qui est sur la surface. On sent bien que la largeur de l'instrument facilite plus promptement la raclure de la terre qu'on met de côté. On sonde ensuite avec la pointe de la pioche, ou avec la main, pour connaître la direction des racines, et si l'arbre a un pivot.

On a alors un levier long d'environ deux mètres (six pieds), armé d'une pointe de fer un peu recourbée (*pl. 2, fig. 10, A C*). On place cette pointe sous l'arbre, à l'endroit où il ne se trouve point de racines; on l'enfonce obliquement avec un maillet. Lorsque ce levier est à une certaine profondeur, on place le maillet pour servir de point d'appui B. L'arbre s'enlève facilement, en appuyant, en descendant au point A; sa résistance est d'autant moins grande,

que la terre est plus humide , ou que le sol est moins compacte. Si quelques racines résistent , on soulève la terre avec la pointe de la pioche , au point où on sent de la résistance. Il arrive même souvent que l'arbre s'enlève en motte de cette manière.

On peut l'enlever , dans quelques circonstances , en mettant le point d'appui P de l'autre côté de l'arbre , qui se trouve alors entre ce que les mécaniciens appellent la puissance et la résistance (*fig. 11*) : il faut alors lever le levier.

S'il est impossible de passer le levier sous le tronc entre les racines , on y fait passer une grosse corde , ou une courroie , T, O (*fig. 12*) , qu'on passe dans le levier , qui doit être au dessus des racines , et l'arbre s'enlève également , comme dans la *fig. 11*.

Faute de levier , je me suis souvent servi , avec le plus grand succès , d'un cric , avec la précaution , comme on l'imagine , de ne point le faire porter sur les racines (*pl. 2 , fig. 12 ou dernière*). La figure est si claire , qu'elle m'épargne la peine de l'expliquer. Il me suffira de dire que j'ai enlevé , sans la moindre peine , des arbres de dix à douze ans de plantation : il ne faut que du soin , de l'adresse , et ne pas se presser , pour ne rien briser (1).

(1) M. Troussel avait planté trop près des pommiers dans son verger. Ils avaient plus de 24 centimètres (8 pouces de

Ces méthodes sont si simples, l'usage des leviers est si commun, et tellement à la portée de tout le monde, que je suis étonné de ne les avoir vu indiquer et pratiquer nulle part.

Je m'attends qu'on va objecter qu'elles sont embarrassantes; on dira même impraticables dans une pépinière; on les critiquera, on les tournera en ridicule, on les décriera. Savez-vous à quoi aboutiront toutes ces clameurs? A faire adopter ces méthodes lorsqu'on les aura éprouvées.

Cet hiver même, un de mes amis voulait agrandir une allée; il y avait des arbres plantés depuis environ trois ou quatre ans; je ne puis précisément fixer l'époque. Il craignait de leur nuire; il fallait cependant s'exécuter. Notre levier les enleva presque tous en motte, sans aucun accident. Il était dans un ravissement tel, qu'il croyait à peine au succès dont il était le témoin.

On objectera qu'il doit se casser quelques petites racines du chevelu. Cela n'est pas impossible; mais je puis assurer que je n'ai jamais vu résulter

tour). Il sentit le besoin de les dédoubler. Il les enleva sans le plus léger inconvénient, de cette manière, devant plusieurs personnes également étonnées de la facilité et de la promptitude de l'opération.

de cette méthode d'inconvénient grave. On pourra s'en convaincre en essayant (1).

« Mais, me disait un pépiniériste, de cette façon, » en suivant les racines de l'arbre que j'arrache, » j'éventerai celles des autres arbres qui se sont » croisées avec elles. — Vous ne les éventerez que » momentanément, lui répondis-je. Il est si facile

(1) M. Lemoine, pour qui je n'ai jamais eu que de bons procédés, en le recommandant à mes amis, et à qui j'ai fait vendre du plant, des graines, a pris à tâche, sans la plus légère provocation, de diriger, depuis le commencement de son *Manuel du Pépiniériste*, des critiques contre moi, sans me nommer, mais en me désignant sous le nom de *certain auteurs*, en citant quelquefois mes propres paroles, et en me supposant, ce qui n'est pas plus honnête, des principes opposés à ceux que j'ai avancés. Voici ce qu'il dit à cette occasion, page 104 :

« L'usage du levier et du cric, conseillé dans un ouvrage » nouveau, pour lever les arbres dans la pépinière, pour- » rait être employé comme expéditif, sauf l'inconvénient » qu'il a de meurtrir et même d'écorcher la partie qui sert » de point de résistance à ce levier. D'après cet auteur, les pe- » tites racines sont souvent brisées, ainsi qu'elles le sont par » la méthode ordinaire. Par conséquent ce moyen ne peut » être présenté que comme plus expéditif, mais non comme » avantageux pour la conservation des racines. »

On doit voir par là avec quelle exactitude me cite le prétendu instituteur d'une école pratique, ou quelle est la mesure de son intelligence lorsqu'il lit.

» à votre ouvrier de les recouvrir aussitôt de terre!
» Vous ne sauriez croire, ajoutai-je, combien cette
» objection, sortant de votre bouche, me fait plai-
» sir. — Pourquoi? — Parce qu'elle me prouve que
» vous êtes persuadé de la grande utilité des raci-
» nes pour la prospérité d'un arbre. Si vous sentez
» le besoin de les conserver intactes pour celui qui
» est à demeure, combien devez-vous être con-
» vaincu, à plus forte raison, de la nécessité de les
» laisser intactes à un infortuné qui quitte le lieu
» qui l'a vu naître, pour courir la chance de s'aller
» acclimater dans un sol étranger! Que vos con-
» frères cessent donc de persuader aux proprié-
» taires, et surtout aux jardiniers, qu'ils font
» boire, que les anciennes racines sont inutiles, et
» que l'arbre ne prospère que par les nouvelles qui
» se forment à la place où on les a mises. Il y a trop
» d'ignorance ou de charlatanisme dans cette as-
» sertion. »

Il résulte de ma méthode de déplantation, un autre avantage qui est inappréciable dans certaines circonstances ; c'est qu'elle est beaucoup plus expéditive, et que deux hommes feront plus du double de besogne, que cinq ouvriers qui *arracheront* chacun de leur côté.

Cette considération me paraît d'une très-grande importance.

Je crois qu'il est inutile d'ajouter qu'il est nécessaire d'étêter l'arbre, comme il doit l'être, au moment où il est transplanté à demeure : j'en ai fait sentir la nécessité. Je me contenterai d'ajouter que, soit qu'on le destine pour haute ou basse tige, ou pour nain, etc., il ne faut pas laisser, comme on ne le fait que trop, des branches au sommet, d'où partent de faibles rameaux sur des chicots; mais faire partir ces rameaux de la tige même, en ne laissant aucune branche; les rameaux qui sortent de la tige sont toujours les plus vigoureux.

On sent bien que ce principe ne saurait s'appliquer aux arbres qui sont de nature à ne pas être étetés, et dont j'ai parlé tome premier, page 231. Je conseille aussi, quoi qu'en disent certaines personnes, de faire une marque quelconque à l'arbre avant de le déplanter, pour le mettre au même aspect du soleil en le transplantant. J'en parlerai bientôt.

CHAPITRE X.

De la plantation des arbres.

Nous voilà parvenus presque au terme de nos travaux. Propriétaires, encore un dernier effort ! vous y trouverez l'assurance de recueillir le fruit de tous vos soins, et de réaliser vos espérances. Mais je ne vous le dissimule pas, vos jouissances, vos succès tiennent aux soins qui peuvent seuls vous assurer le prix de votre sollicitude et de votre constance, en plantant bien.

Faire venir un bon arbre, ou se le procurer, c'est beaucoup ; mais on est bien peu avancé, si une bonne plantation ne seconde pas les dispositions qu'il a d'être utile.

1°. Moins on diffère la transplantation d'un arbre à l'époque où on peut la faire, plus on est assuré de son succès. J'ai fait sentir aussi l'avantage qu'a un propriétaire qui a chez lui une pépinière, et qui n'est point exposé au désagrément des retards toujours nuisibles, tome I, page 22.

2°. J'ai toujours éprouvé que les plantations faites vers la fin de novembre, en supposant le tems favorable, l'emportaient de beaucoup sur celles qu'on renvoyait à d'autres époques ; que souvent

la jouissance est anticipée d'une année sur celle que procurent des plantations faites au printems suivant, parce que la fermentation, que la chaleur favorise encore dans la terre à cette époque, provoque ou facilite la naissance du chevelu qui pourvoit à la nourriture de l'arbre, avant le retour des grands froids.

3°. Il faut calculer que lorsque le terrain a été défoncé et rempli de la terre la plus meuble, elle s'affaisse de plus de vingt-sept millimètres (un pouce) par 32 centimètres (un pied). Ainsi, si le terrain est défoncé, comme je l'ai dit plus haut, à huit décimètres (deux pieds et demi), on est sûr que l'affaissement sera de sept centimètres environ (deux pouces et demi). Si on ne faisait pas cette attention, il arriverait qu'en croyant mettre un arbre au point où on le désire, on l'enfoncerait réellement de deux pouces et demi de trop.

4°. En sciant un arbre transversalement, nous voyons (*planche 1, fig. 7 et 8, C N*) qu'il est composé de couches circulaires, qui se forment tous les ans par juxtaposition, à cause de l'épaississement du parenchyme qui devient d'abord aubier, jusqu'à ce qu'avec le tems il puisse se *boissifier*. La distance entre un cercle et celui qui le précède, ou qui le suit, n'est pas la même dans tous les points de la circonférence. La partie de l'arbre qui est

vers le midi, est exposée, surtout dans les espaliers, à une bien plus grande raréfaction, que la partie qui est vers le nord, et qui n'éprouvant pas, par sa position, le même effet, conserve son bois et son parenchyme plus spongieux. Il suit de là que si on n'oriente pas l'arbre qu'on plante, c'est-à-dire, que si on ne lui conserve pas le même aspect du soleil qu'il avait dans la pépinière, il ne peut que souffrir, jusqu'à ce qu'il soit acclimaté à cette position. Je crois l'avoir démontré par des expériences que j'ai rapportées dans mon *Traité des arbres fruitiers pyramidaux*, pag. 33 et 34, et je m'en suis convaincu depuis par les gerçures et le coup de soleil qu'ont éprouvé plusieurs arbres mal orientés, dont j'ai suivi la végétation et la croissance.

Je me crois donc autorisé à conseiller de conserver à l'arbre qu'on transplante le même aspect qu'il avait auparavant vers les différens points de l'horizon. (1).

(1) On m'a objecté sérieusement que souvent cette direction était impossible pour des arbres que l'on met en espaliers, et qu'ils réussissaient.

On ne parle pas de ceux qui ne réussissent pas à ce changement d'exposition; d'ailleurs il ne s'agit pas de savoir si les arbres réussissent bien sans être orientés, mais de juger de bonne foi quels sont ceux qui prospèrent le plus.

Je ne répons pas non plus aux réflexions de M. Lemoine

Je n'ignore pas que bien des personnes, d'après même l'opinion de quelques autres, ne croiront voir dans cet avis qu'un préjugé; mais je les prie d'observer qu'un préjugé de la nature de celui-ci ne saurait nuire, dans le cas que je me trompasse; mais qu'il en est bien autrement de leur opinion, si elles étaient elles-mêmes dans l'erreur; et que dans le doute, il faut préférer toujours ce qui peut être indifférent, à ce qui est dans le cas d'avoir des conséquences fâcheuses.

5°. S'il s'agit de planter une haute tige, je commence par enfoncer au milieu du trou, le tuteur que je destine pour soutenir un arbre qui n'est pas encore enraciné.

6°. Je place ensuite l'arbre sur la terre à la profondeur convenable, c'est-à-dire, de manière que lorsque le tassement de la terre sera fait, il se trouve, autant qu'il est possible, enfoncé dans la terre comme il l'était dans la pépinière.

7°. Je ne dirai rien du tort qu'on fait à l'arbre en éboulant ses racines, sous prétexte de les rafraîchir. J'en ai déjà parlé à l'article *ci-près*, pag. 152, et en parlant des racines, pag. 210, etc., tome I.

à cet égard; elles sont, comme chacun sait, très-ingénieuses, ainsi que son persifflage, qui est encore plus charmant.

8°. Il faut le placer sans gêner ni contraindre en aucune manière ses racines, et leur conserver la même direction qu'elles avaient. Si cependant le pivot est trop long, on le plie vers le côté où il éprouve le moins de contrainte. Il arrive assez ordinairement, qu'au point où se fait sa courbure, il sort des racines qui s'étendent latéralement, et qui sont de nouveaux suçoirs qui pourvoient à la nourriture de l'arbre.

9°. Lorsque l'arbre est placé, il faut répandre peu à peu de la terre bien émiettée, qu'on fait couler entre les racines. Pour faciliter cet écoulement, il faut légèrement soulever l'arbre et l'agiter en montant et en descendant, par petites secousses. Si la terre qu'on met est trop humide, elle ne coule pas assez facilement. Il vaut donc mieux choisir celle qui est la plus essorée; elle se trouve principalement à la surface.

10°. Lorsqu'on ne peut pas s'en procurer, on la délaie par les arrosements, que je regarde comme indispensables dans toutes les plantations, de quelque nature que soit la terre, à moins qu'elle ne fût trop argileuse ou glaiseuse. En effet, beaucoup d'arbre nouvellement mis en terre ne réussissent que faiblement, ou périssent quelquefois, parce que la terre n'étant pas intimement unie aux racines, il y a des vides qui les laissent éventer, lorsqu'elles

auraient besoin d'être intimement en contact avec la terre, pour y puiser et transmettre les sucs végétaux qu'elle contient.

Cette union ne peut se faire qu'à la faveur des arrosements, qui, en delayant, en divisant les molécules de terre, et les parties végétales qu'elle renferme, les fait adhérer aux racines. On peut s'en convaincre par la diminution de son volume, et le tassement qu'elle éprouve.

Ainsi, lorsque les racines en sont couvertes jusqu'au tronc de l'arbre, on fait, tout autour, un petit bassin, on y répand de l'eau peu à peu, et soit avec les mains, ou avec une fourche à fumier, on délaie la terre et on la fait descendre liquide autour des racines. Lorsqu'on est assuré qu'elles sont bien couvertes, on met la quantité suffisante de terre, et, s'il est possible, on la recouvre de fumier long, ou de litière, dont l'objet est d'entretenir l'humidité et la chaleur, de procurer un surcroît de fermentation, favorable surtout dans un début de végétation.

11°. Quelques personnes trépigment la terre, sous prétexte de la rapprocher des racines. J'ai parlé de ce grave et funeste inconvénient, page 244, tome I^{er}.

12°. J'insiste pour recommander de ne pas enfon-

cer les arbres trop profondément ; il n'y a pas de moyen plus assuré pour nuire à leur végétation et à leur fructification, surtout si le terrain est glaiseux ou argileux ; j'aimerais mieux donner dans un excès contraire. J'ai vu du côté de Lions-la-Forêt, département de l'Eure, deux belles plantations de poiriers et de pommiers à cidre, sur des terrains qui n'avaient pas vingt-sept décimètres (dix pouces) de terre végétale. On avait défoncé à seize décimètres (six pouces) seulement de sol ; on avait placé avec soin à cette profondeur les arbres, en dirigeant leurs racines latéralement, et on les avait bien butés. Les poiriers surtout, qui avaient douze ans de plantation, étaient d'une belle écorce, et annonçaient beaucoup de vigueur. J'ai vu aussi deux beaux et bons espaliers, dans lesquels les racines des arbres étaient presque nageantes ; on avait la précaution, 1^o de les couvrir de litière, dans les époques qui l'exigeaient, pour les garantir de l'excès du froid et de la chaleur ; 2^o celle de les arroser de tems en tems, ou souvent de faire, avec une petite pompe foulante, des aspersions sur leurs feuilles. Ces exemples m'ont confirmé dans la persuasion où je suis, que les arbres devenaient d'autant plus beaux, donnaient du fruit d'autant meilleur, et en plus grande quantité, qu'ils étaient moins éloignés de la

surface de la terre, où ils trouvaient en plus grande abondance les principes et les moyens de végétation.

Mais j'avertis qu'il faut bien se donner de garde d'abuser de ce principe, et par une exagération mal entendue, d'exposer les arbres à un épuisement qui leur serait infailliblement funestes, s'ils n'étaient conduits comme je viens de l'exposer.

On sent bien que lorsque les racines sont aussi rapprochées de la surface, on ne peut pas bêcher le terrain. On se contente de le sarcler, pour en ôter les herbes. On doit s'interdire de rien semer dans les plate-bandes. Cet usage est en général vicieux et nuisible aux arbres, dont on coupe, en labourant le terrain, les racines nageantes, à proportion qu'elles se forment. Mais on veut, dit-on, *utiliser* tout, se procurer des primeurs qui ne viennent bien qu'à des abris et à des expositions favorables, et ces primeurs deviennent chères, par le sacrifice qu'on fait, soit de la quantité, soit de la qualité des fruits qu'on récolterait sur des arbres moins épuisés.

13°. Lorsque l'arbre est planté à demeure, avec les précautions que je viens d'indiquer, il faut l'ammarrer solidement au tuteur; mais, quelques liens qu'on emploie, il ne faut pas négliger de placer, tant entre le lien et l'arbre, qu'entre celui-ci et le tuteur,

un bouchon , soit de foin , soit de paille , soit des chiffons , ou tout autre corps qui empêche une trop grande compression du lieu , sur l'écorce de l'arbre ; sans cette précaution , lorsque l'arbre grossit , ce lien s'enfonce dans la tige , y occasionne un bourrelet. D'un autre côté , aux points de contact avec le tuteur , il se forme souvent un aplatissement , ou une plaie qui dégénère en chancre ; ce qu'on évite , en interposant un corps étranger , et qui ne soit pas dur.

14°. Le tuteur offre l'avantage de redresser l'arbre , s'il n'a pas une direction bien verticale. S'il a une cambrure , il ne faut pas le redresser avec violence ; il vaut bien mieux lui faire acquérir insensiblement la direction qu'on se propose de lui donner , en l'y amenant peu à peu.

15°. Il ne faut pas le quitter , sans recouvrir les plaies qu'il peut avoir reçues par l'amputation de sa tige ou de ses branches. On emploie , pour cet objet , un des englumens dont j'ai donné la composition ci-dessus , pages 35 et 80 , tome II.

J'ai indiqué cette même manière de planter dans mon ouvrage sur *les arbres fruitiers pyramidaux* , où j'ai réfuté toutes les objections qu'on pouvait faire à cet égard , relativement surtout aux arrosemens qui déplaisent singulièrement à beaucoup de jardiniers (on devine pourquoi). Ils m'ont dit souvent qu'ils planteraient au moins quatre arbres , dans le tems

que je n'en planterais qu'un. Ils feront sans doute la même objection à leurs propriétaires, qui ne manqueront pas de leur répondre qu'il vaut mieux en avoir un bien bon que quatre médiocres. Il y a un proverbe languedocien qu'on peut appliquer à propos pour réponse.

Biste fa, qui pla, mot à mot, vite fait, qui bien, c'est-à-dire, celui qui travaille bien, va toujours assez vite.

Malgré les murmures de la paresse, et les réclamations de la routine, on a adopté assez généralement depuis quelque tems cette manière de planter; puisse-t-elle se propager de manière que les propriétaires voient terminer les regrets qu'ils témoignent tous les ans sur la médiocrité, ou le non-succès de leurs plantations! mais je leur répète que ces soins ne peuvent s'appliquer solidement qu'à de bons arbres et bien arrachés. Je leur demande donc, au nom de la confiance qu'ils ont bien voulu m'accorder, en lisant les vues générales d'utilité publique que j'ai consignées avec plus d'étendue et d'intérêt dans celui-ci, de seconder mes principes sur la déplantation des arbres.

Je suis convaincu que leurs intérêts et ceux de la nation tiennent essentiellement à la rigoureuse exécution de ces principes si importans d'économie rurale. Ceux qui les ont suivis en recueillent déjà le

fruit par la vigueur des pousses que leur donnent leurs nouveaux arbres, quoiqu'un froid bien affligeant à l'époque où je termine cet article (1) contrarie cruellement leur végétation.

Il ne s'agit plus que de faire un choix dans ces différens rameaux, pour diriger de bonnes branches convenablement à la forme qu'on veut donner aux arbres, soit à haute tige, soit en espalier, ou en pyramide.

Je n'ai traité que ce dernier objet, celui qui concerne les arbres pyramidaux. On a bien voulu accueillir mon travail avec indulgence : je m'efforcerai de la justifier, et traitant des autres arbres, lors que les observations que j'ai faites sur la manière de les diriger, aura acquis le degré de maturité qui peut les rendre dignes d'être présentées. Je prends l'engagement d'avance de ne pas perdre un seul instant de vue cet objet important.

(1) Nous ne pouvons pas dire que nous ayons eu deux jours d'été de suite. Le froid a fait jaunir les pousses de beaucoup d'arbres; bien des écussons ont éprouvé ce sort; je ne crois pas qu'ainsi attaqués à leur naissance, ils fassent des arbres aussi vigoureux que ceux des années précédentes, qui, malgré l'excès de la chaleur, se sont bien aoûtés.

CHAPITRE XI.

De l'emballage , de l'envoi et du transport des arbres.

Je suppose la déplantation des arbres et arbrisseaux bien faite, et que le pépiniériste ou marchand commissionnaire les envoie à leur destination, bien étiquetés, de manière à prévenir toute erreur. Ils doivent alors être emballés avec soin, pour prévenir tous les accidens qui peuvent résulter de la dessiccation des racines ou de l'action du froid.

Les racines se dessèchent, lorsqu'elles ne sont pas couvertes, soit par le hâle, par le soleil ou par le vent. Ce dernier, par le contact d'un air qui pénètre à travers les pores des racines, ou qui se presse à leur surface, entraîne la partie humide. Tout ce qui peut donc diminuer son action, ou y soustraire les racines, ne peut être que très-favorable. Il le devient encore davantage en les garantissant du froid.

La sève, comme je l'ai dit, est un liquide qui circule dans les vaisseaux séveux de l'arbre. Elle éprouve, par le froid, un effet tout opposé à celui qu'il produit sur les corps solides. Il les condense, c'est-à-dire qu'il les resserre au point de diminuer leur volume; le froid, au contraire, augmente celui des liquides.

Si, lorsque l'eau atteint un certain degré de congélation, on la laisse dans un vase dans lequel elle ne puisse convenablement prendre une extension latérale, le vase se brise; on voit même souvent des auges de pierre, pleines d'eau, les rochers les plus durs qui ont intérieurement de l'humidité, se briser, éclater par la force expansive de la glace.

Si des corps aussi solides ne peuvent opposer une résistance suffisante, que peut-on attendre de celle des racines? Il est sensible que la sève glacée dans leurs canaux doit briser leurs fibres et déranger l'économie de leur organisation. On ne saurait donc prendre assez de précautions pour les soustraire à cet inconvénient qui leur est quelquefois mortel.

Il faut donc, s'il y a plusieurs arbres, bien croiser leurs racines, sans effort ni contrainte; bien farcir les intervalles qu'elles laissent entre elles, avec de la mousse fraîche sans être trop humide, encore moins moisie, en mettre une couche sur les racines, et les envelopper avec de la longue paille de seigle ou de blé, qu'on lie avec plusieurs brins d'osier, tant à la base qu'autour du tronc et de la tige des arbres, qui doivent être enveloppés, dans toute leur longueur, avec de la paille liée, de distance en distance, avec plusieurs osiers.

Les ouvriers des pépinières sont très-adroits par

la constante habitude qu'ils ont de faire ces emballages et d'arranger les racines. Quelques-uns cependant se permettent de les couper lorsqu'elles sont trop longues, ou lorsqu'elles les gênent. Des arbres ainsi emballés sont transportés, à deux ou trois cents lieues, sur les diligences, sans aucun dérangement.

Ces précautions ne sont pas toujours suffisantes pour garantir des fraudes qui n'ont que trop souvent lieu dans le transport sur des charrettes, et même sur les voitures publiques. Je suis sûr que, cette année même, des pépiniéristes ont fait l'envoi qu'on leur demandait, et qu'il a manqué plusieurs arbres à différentes personnes à qui ils étaient adressés.

Ceux qui se permettent cette infidélité si criminelle, saisissent, pendant la nuit ou dans toute autre circonstance, le moment où les conducteurs ne veillent pas. Il est si aisé de défaire des osiers et de les rattacher!

Il est un moyen pour rendre le vol plus difficile; c'est, indépendamment des liens d'osier, de serrer l'arbre avec de la corde, d'effiloquer les bouts, et de leur appliquer un ou plusieurs cachets avec de la cire d'Espagne. Alors le propriétaire verra si le paquet a été ouvert, et il est en droit de porter sa réclamation à qui de droit; mais il y sera moins ex-

posé par les obstacles que les voleurs éprouveront. Il est juste que le propriétaire supporte le surcroît de ces frais d'emballage, dès que le marchand a rendu les arbres à la destination indiquée.

Lorsque les arbres sont destinés pour aller très-loin, il est encore plus sûr, sous tous les rapports, de les envoyer dans des caisses; il y a des layetiers qui ont l'art de les arranger de manière qu'il en contient beaucoup dans une même caisse.

Cette précaution paraît indispensable lorsqu'il s'agit d'arbres précieux, pour certains arbrisseaux ou arbustes rares, et qui sont extrêmement délicats dans le transport.

L'usage où on est souvent de les envoyer dans des pots, soit encaissés, soit entourés de paille, est dangereux.

Si on n'a pas le talent nécessaire pour faire ces sortes d'emballages, surtout si les caisses sont destinées à être envoyées sur des voitures, des secousses continuelles, des soubresauts, des mouvemens opposés fatiguent les racines, les meurtrissent, finissent insensiblement par relâcher les liens. Un seul pot cassé en fait casser plusieurs autres; les tessons écorchent ou déchirent les plantes, et des arbres délicats se trouvent endommagés, et en meurent souvent.

Plusieurs personnes ont l'attention de dépoter les

plantes, tant arbres verts qu'autres, et enveloppent leur motte avec de la mousse, qu'on assujettit avec plusieurs tours de ficelle. J'ai vu, pour plus grande précaution, entourer cette motte ainsi arrangée, avec une toile assez forte, ou qu'on couvrait, qu'on attachait fortement avec de la corde.

Je dois prévenir que si la terre était trop sèche, la motte se briserait et laisserait à nu les racines qu'on a intérêt de ne pas séparer de la terre. Il faut la mouiller avant de faire le dépotage.

On fait ensuite dans la caisse un bon lit de paille, puis de mousse, sur laquelle on étend les mottes arrangées comme je viens de l'indiquer, et aussi serrées qu'elles peuvent l'être, de manière à prévenir tout ballottage. On met plusieurs rangées de mottes les unes sur les autres, avec la précaution de remplir tous les intervalles avec des bouchons de mousse, de foin et de paille. On en met aussi entre les branches des arbres, mais on la tasse moins, pour ne pas leur ôter un peu d'air qui leur est plus nécessaire qu'aux racines. Enfin on ne laisse aucun vide; et lorsque la caisse est pleine, on couvre les arbres de beaucoup de paille ou de foin, de manière que rien ne joue dans la caisse lorsqu'elle est clouée.

Il est bien rare que le froid, même le plus rigoureux, puisse alors nuire aux arbres. Dès qu'ils sont

arrivés , on peut , si l'on veut , les planter en motte tels qu'ils sont. Il vaut mieux les démaillotter , et étendre leurs racines avec soin , dans une terre appropriée.

Il est cependant des plantes précieuses , telles que les ananas , etc. , surtout si leur couronne est déjà formée , qu'on risque d'altérer ou de perdre , si on les déporte. Il est alors indispensable de les envoyer dans les vases où ils ont été formés. M. Tatin , marchand grainier , place du quai de l'Ecole , à Paris , est dans l'usage de les envoyer ainsi , et les garantit. Il met ces pots dans une caisse , sur une forte couche de mousse ; il les en entoure , avec du foin , de manière qu'ils soient très-serrés. Il contient les pots avec des traverses , tant latéralement que par dessus , après avoir couvert la terre de mousse. Il attache les tiges des ananas dans toute leur longueur , et met entre elles du foin et de la longue paille , pour les contenir. De cette manière , et avec la précaution de faire une claire voie , ou de percer la caisse de trous , pour ne pas priver les plantes d'air , il fait des envois de ce qu'il y a de plus précieux. Je l'ai vu adresser de cette manière , par les voitures publiques , des ananas à Montauban , à Berlin , à Corck , etc.

Le foin dont ces plantes sont entourées suffit pour entretenir une chaleur nécessaire.

Quant aux arbres fruitiers et autres destinés pour

un long cours, il fait délayer de la terre bien végétale avec de la bouse de vache, ce qui forme ce qu'on appelle de l'*onguent de saint-fiacre*. Il y trempe les racines, entoure les tiges avec une corde de paille, et il les fait arranger dans des caisses, comme je l'ai indiqué ci-dessus. Les arbres, de cette manière, iraient aux îles, et seraient plus aptes souvent à la reprise que beaucoup d'autres qui ont une destination voisine, et dont on laisse altérer ou dessécher les racines.

Il faut avoir toujours l'attention de donner à l'air la facilité de circuler, soit par des trous qu'on fait à la caisse, soit en laissant du jour entre les planches dont elle est formée.

ADDITION.

Au moment où je termine l'impression de cet ouvrage, j'apprends qu'il existe près de Vierzon, dans le jardin de M. Dupré de Saint-Maur, une variété de poirier qui est très-remarquable.

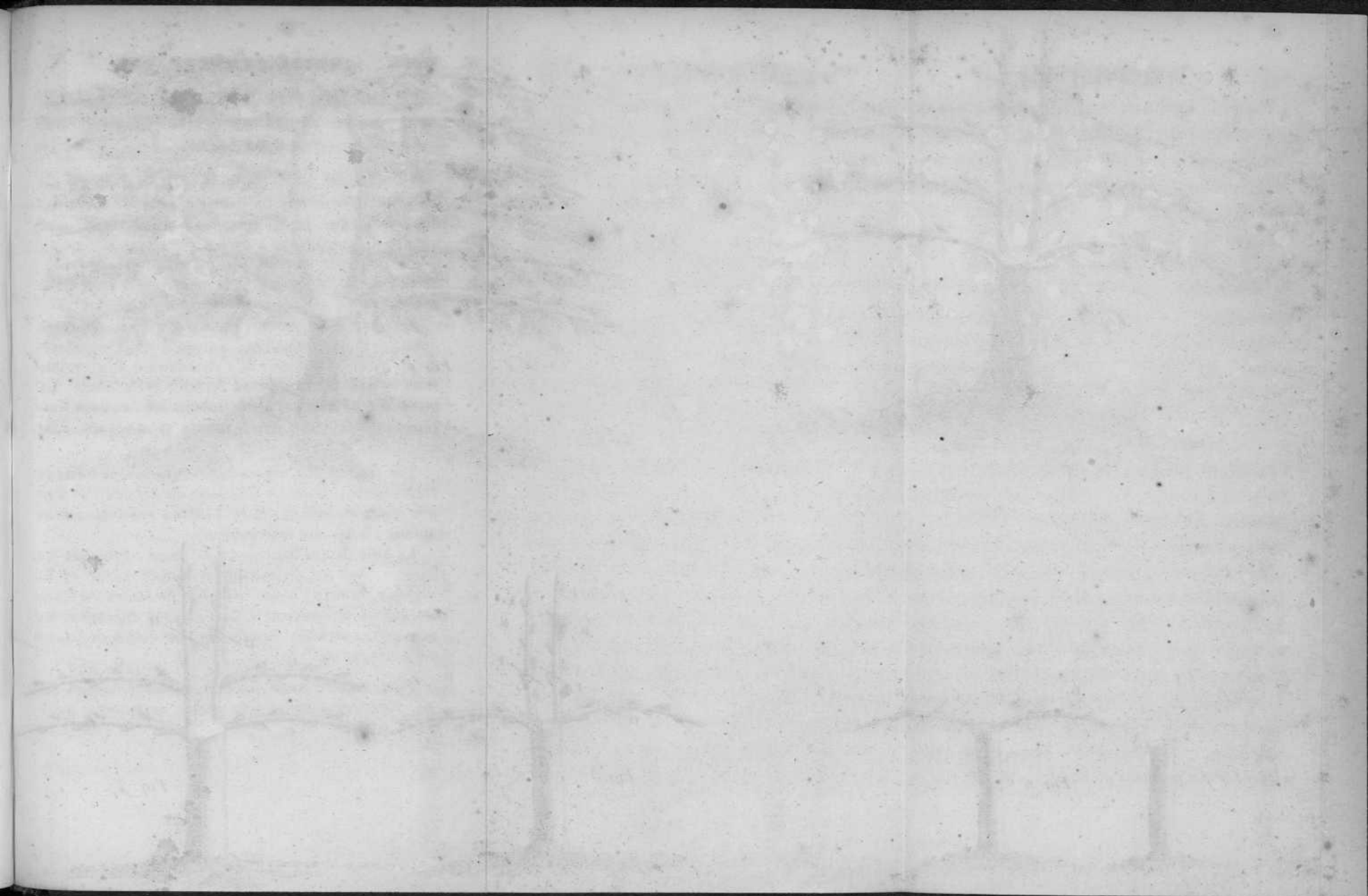
Cet arbre est en contre-espalier, greffé sur franc. Il ne donnait jamais de fruit parce qu'il était taillé court.

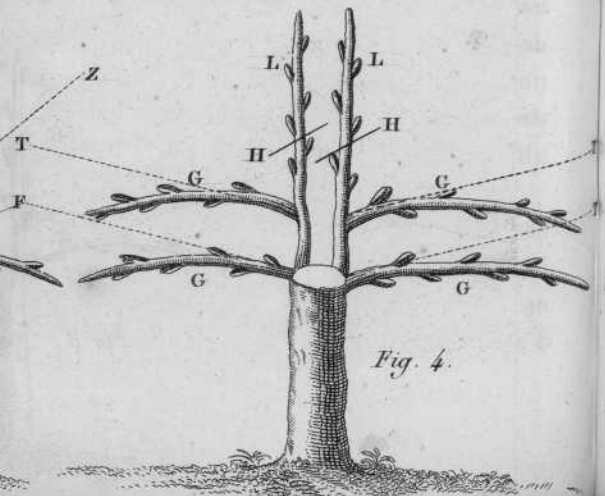
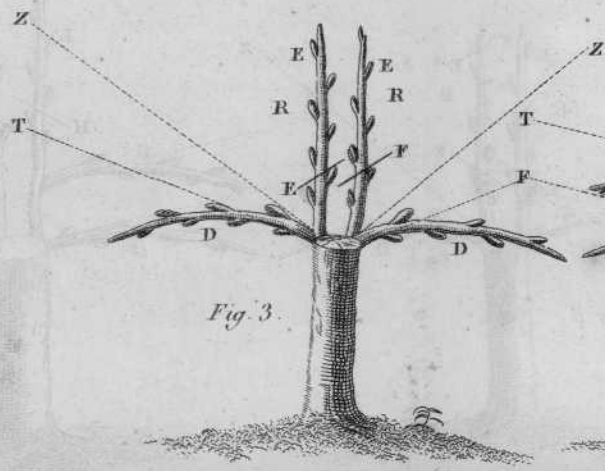
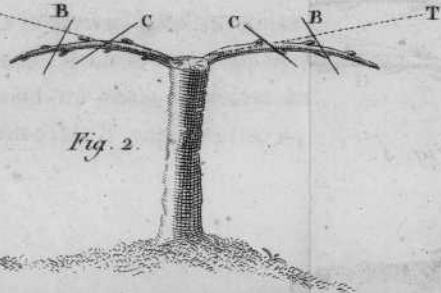
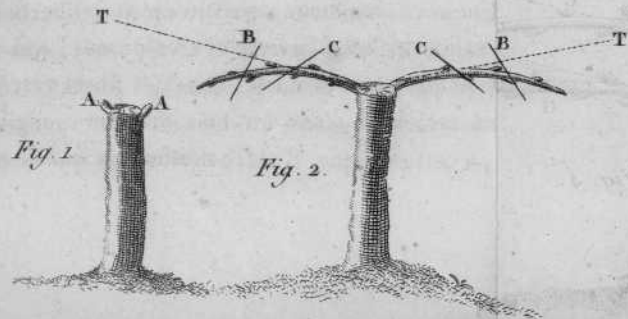
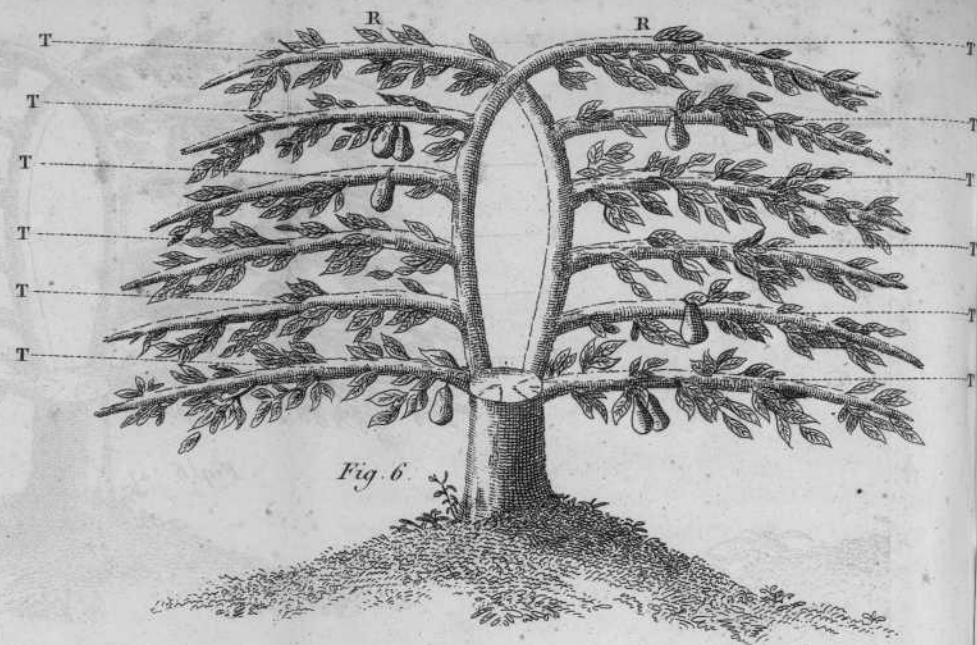
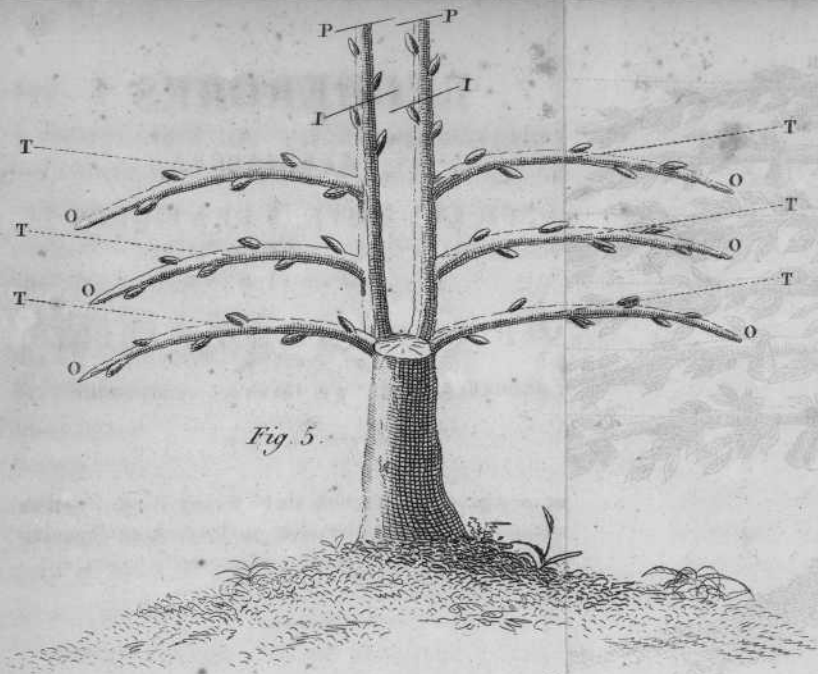
M. Dupré de Saint-Maur, à qui le jardinier conseillait de l'arracher, puisqu'il était constamment stérile, ordonna de l'abandonner à lui-même sans le tailler. Il a donné du fruit cette année. La poire est aplatie aux deux extrémités, comme l'orange, d'une chair mi-fondante et musquée. Elle mûrit vers la fin de juillet.

Ses bourgeons vigoureux sont non-seulement très-coudés, mais se tournent en spirale, et font des circonvolutions. Les boutons sont courts et aplatis, ainsi que leur support.

Le bois de ces bourgeons est jaune, ainsi que les feuilles, qui ont cependant un air de santé et de vigueur, contre l'usage ordinaire de toutes les feuilles jaunes de poirier. Celles-ci sont trilobées, ou échancrées en trois parties. On peut distinguer ainsi cette variété :

Pyrus sativa, ramis fulvis in spiram convolutis foliis flavis trilobatis, fructu parvo, compresso, moscato, æstivo.





RECHERCHES

ET EXPÉRIENCES

SUR LES MOYENS PRATIQUES

D'ACCÉLÉRER

LA FRUCTIFICATION DES ARBRES,

PRINCIPALEMENT DU POIRIER ET DU POMMIER

GREFFÉS SUR FRANC;

Avec un exposé de la Méthode de M. Fanon, des expériences comparatives sur cet objet ; des considérations sur l'incision circulaire et annulaire, sur la courbure des branches, etc.

Le pommier et principalement le poirier, greffés sur franc (surtout si l'on n'a pas mutilé leurs racines lors de leur plantation), ont d'autant moins de dispositions, dans le début de leur carrière, à s'affruter, que rien n'a énérvé une vigueur qui se fortifie par la fertilité du terrain dans lequel on les a placés.

Une sève abondante, qui circule avec liberté dans des vaisseaux très-ouverts et très-dilatés, qui n'éprouve que peu d'obstacles dans des fibres extrêmement relâchés, dans un bois presque spongieux, n'a, à cette époque, d'autre destination que de mul-

tiplier les branches de ces arbres, de leur donner de l'extension, ainsi qu'à leur tige.

Mais, soit un peu plus tôt, ou un peu plus tard, l'air, les variations successives dans la température, donnent insensiblement plus de solidité au bois; la sève éprouve peu-à-peu des obstacles qui modèrent son impétuosité; elle est forcée de se ralentir, par la contrainte qu'elle éprouve, de se diriger vers les branches latérales, par la résistance successive qu'opposent les diverses ramifications du système végétal.

Ces dérivations continuelles, et en différens sens, contrarient sa tendance naturelle à s'élever verticalement. Elle se crée elle-même des obstacles sans cesse renaissans, en multipliant les branches et les rameaux, en faisant succéder annuellement des couches corticales. La gêne qu'elle s'impose à cet égard, la force de s'épurer dans des filtres qui se resserrent de plus en plus; la croissance de l'arbre se modère, à proportion que la disposition à la fertilité s'annonce; elle ne tarde pas à s'effectuer.

Aussi voit-on que les premiers fruits que l'arbre produit, soit qu'on laisse partir dans toute son étendue la tige, dans sa direction verticale, soit qu'on ait jugé à propos de l'abréger, naissent presque toujours les premiers, sur les branches latérales, celles surtout qui offrent le plus de ramifications, ou qui se sont le plus tôt solidifiées,

Ce que la nature opère avec le tems , plus ou moins lentement , l'art qui étudie sa marche, qui s'éclaire par l'expérience, peut le produire plus promptement, en forçant cette mère commune d'anticiper ses bienfaits. Le tems ne manque jamais à la nature; elle perfectionne avec bien de la lenteur relativement à nous; mais ses délais ne s'accordent pas avec notre impatience; aussi la voyons-nous sourire aux efforts d'une constance éclairée qui cherche, en pénétrant ses secrets, à transiger en quelque sorte avec elle; aussi nous la voyons se prêter, sans trop de résistance, à cette espèce de violence qui les applique avec sagesse; elle se fait une obligation utile de la seconder: vous diriez, d'après les résultats, qu'elle a agi en toute liberté. Voilà tout le mystère de l'art qui accélère la fructification.

Modérer, ralentir, épurer la sève, la perfectionner jusqu'au point de la rendre fertile, telle est la théorie pour affruiter les arbres.

Mais rechercher les moyens pratiques qui peuvent produire ces utiles résultats; devancer l'époque d'une fructification qui n'altère pas (du moins d'une manière sensible) la vigueur de l'arbre, tel est le problème qui, dans tous les âges, jusqu'à nous, a électrisé l'émulation des cultivateurs anciens et modernes, a exercé leur sagacité, a été l'objet de leurs

constantes recherches , sous le double rapport de leurs jouissances ou de leurs intérêts.

A travers tant d'erreurs qu'a répandues , et ne cesse de propager l'imperturbable et désastreuse routine ; au milieu de tant d'absurdités inséparables de cet esprit d'innovation , de ces systèmes de cabinet , peut-être plus dangereux encore que le mécanisme de la routine ; parmi tant de doctrines erronées qu'adopte , sans examen, la prévention , et que perpétue l'obstination d'un amour propre assez ridicule pour refuser de s'éclairer, on a vu luire, de tems en tems , quelques vérités pratiques, qui servent à nous convaincre que si nous sommes , à cet égard , encore éloignés du but que nous désirons d'atteindre , nous ne devons pas renoncer à l'espoir d'en approcher insensiblement , jusqu'à ce que nous l'ayons atteint , s'il est possible .

Ces espérances seraient plus fondées , si d'habiles praticiens , si des cultivateurs consommés , avaient les moyens , la facilité , ou le tems d'entrer dans le détail de leur pratique , de la raisonner , si je puis m'exprimer ainsi , de développer les motifs sur lesquels ils la fondent , de tenir note de leurs opérations ; mais quel tems auraient , pour cet objet , des hommes que l'aurore trouve occupés de leurs arbres , ou de toute autre culture , et qui ne les quittent , à l'entrée de la nuit , que pour aller , après un repas fru-

gal, réparer dans le repos des forces épuisées par les fatigues de la journée?

Le pourraient-ils d'ailleurs dans toutes les circonstances? c'est ce qu'il importe d'examiner.

Il est des sciences dont les principes sont tout autant d'axiomes; les vérités qu'elles renferment une fois connues, il est impossible de leur refuser l'assentiment; mais, dans beaucoup d'arts, ces principes se compliquent en raison des élémens dont ils se composent; leur application ne s'établit souvent que sur des conjectures, et les probabilités en faveur du succès se multiplient en raison des chances qu'on est forcé de courir.

Dans la conduite des arbres, plusieurs de ces chances sont dépendantes des tems, des variations atmosphériques, des accidens physiques, et de plusieurs autres causes qu'il est souvent impossible de pronostiquer, par conséquent de prévenir, et auxquelles on ne saurait le plus souvent remédier.

L'art ne saurait s'élever jusqu'à ce qui est placé au dessus de l'intelligence humaine; elle admire et se soumet. C'est là, sans contredit, le plus noble aveu que la raison puisse faire de son impuissance.

Mais il est d'autres faits qu'elle peut lier ou rapprocher par des principes généraux, fondés sur les traditions de l'expérience des siècles, qu'elle peut modifier dans l'application, suivant les différentes

exceptions que ces faits nous offrent , et que le talent pratique sait discerner et saisir du moins quelquefois.

Si tous les sujets étaient égaux, sous tous les rapports ; s'ils offraient une identité de nature , de forme , de vigueur , d'exposition , de terrain , etc. , rien ne semblerait plus facile ; mais il est bien rare de trouver, je ne dis pas plusieurs arbres, mais même deux, qui présentent, dans tous les points, cette exacte conformité. Il faut donc avoir recours à des modifications nécessaires , et de là , les applications, souvent si difficiles, de l'expérience.

Dans un même espalier, par exemple, rassemblez des pêchers d'une même variété, greffés sur des sujets d'une même nature, qui aient été élevés dans le même sol, transplantés ensuite dans un même terrain, avec un soin également recherché , et à la même époque, ils vous offriront une végétation différente. Ici la sève s'emportera ; là elle sera languissante ; dans le même arbre , souvent la vigueur d'une branche rendra plus sensible la faiblesse de celle qui est de l'autre côté. Alors l'art saura qu'il faut faire dériver , pour la prospérité de cette dernière, l'excès de sève qui pousse avec impétuosité sa rivale ; il variera l'inclinaison de ces branches , modifiera leur extension , appliquera une taille appropriée, etc. , d'après une saine théorie, qui s'est éclairée des leçons

de l'expérience; car toute autre théorie n'est qu'un bavardage , plus dangereux encore qu'il n'est ridicule.

Or , ce sont ces nuances de modification , si familières à une pratique éclairée , qui sait varier avec les circonstances, qui seront toujours étrangères à la routine et à l'esprit de système qui mesurent tout au même niveau , qui n'ont jamais qu'une marche constante et uniforme: ils soumettront tout à la même règle. Tel on voit le charlatan appliquer sa prétendue panacée à toutes les maladies, reconnus-sent-elles pour principes les causes les plus opposées.

Bien plus, lorsque le manouvrier, qui ne travaille ses arbres qu'au jour le jour , sera incapable de se rendre compte du résultat du coup de serpette qu'il donne , ou de celui qu'il néglige de donner, le bon praticien qui a raisonné son art d'après une longue habitude de comparer et de juger, annoncera l'effet de la taille qu'il fait , devinera où il doit l'asseoir l'année suivante , et , par le succès prévu (sauf accident) de celle qu'il vient de faire, il ne sera pas embarrassé de vous désigner les branches qu'il faudra supprimer , et celles dont la conservation deviendra nécessaire pour la plus grande prospérité de l'arbre.

Ces connaissances , si difficiles lorsqu'on ne peut les acquérir que par des expériences isolées , qui ne

sont que le fruit des tâtonnemens, sont familières au bon praticien, par l'habitude qu'il a de comparer, d'étudier la marche, le caractère de la végétation, lui deviennent tellement naturelles, qu'il est presque dispensé de raisonner; il s'abandonne (si je puis m'exprimer ainsi) à une espèce d'instinct qui, suivant la grande diversité des circonstances, a acquis l'habitude de comparer et d'appliquer, sans le plus léger effort. Il ne saurait mal faire; un sentiment de répugnance retiendrait sa serpette. Il serait peut-être embarrassé de vous en dire les motifs qui l'ont décidé; mais attendez les mouvemens progressifs de la végétation, l'art parlera pour lui, et vous offrira clairement ce qu'il eût été en peine de vous expliquer.

Tel fut Pepin, dans plus d'une occasion, lorsqu'on l'interrogeait sur ses opérations, il disait en riant :
« Il y a tout lieu de croire que vous ne m'entendriez pas; car il m'est arrivé plus d'une fois, dans
» de pareilles circonstances, de ne pas m'entendre
» moi-même. »

Tel est encore, sous bien des rapports, Butret, qui, avec toute son expérience et sa pratique, n'a pu presque que reproduire (1) les savantes leçons

(1) *Taille raisonnée des arbres fruitiers et autres opérations relatives à leur culture*, treizième édition depuis 1793; par Butret, jardinier-propriétaire depuis 50 ans. A Paris, chez Germain Mathiot, libraire, rue de l'Hirondelle, n. 22.

de Roger Schabol, que l'on ne saurait assez répéter.

Mozart, un des plus célèbres cultivateurs pour les arbres, à Montreuil-sur-Vincennes, a obtenu une médaille d'or de la Société d'agriculture de la Seine, pour un mémoire sur la conduite des arbres. Cet honorable encouragement l'a engagé de nouveau dans une lice d'autant plus infortunée, qu'il avait exactement rempli l'objet du programme proposé. Mais combien son ouvrage, qui lui a valu cette distinction honorable, est loin d'offrir ces nombreuses et utiles leçons qu'il a appliquées et qu'il applique sur ses arbres ! Ses écrits sont froids, quelquefois obscurs, laissent beaucoup à désirer. Il n'est véritablement lui-même que devant ses pêchers; eux seuls, et non ses mémoires, le désignent comme un des premiers artistes de l'Europe, comme l'élève et l'héritier du talent de Pepin.

Nous avons sans contredit de grandes obligations à Roger Schabol, d'avoir constamment suivi les savantes opérations de quelques excellens cultivateurs de Montreuil; d'avoir su discerner ces étonnans artistes, des routiniers, dont la pratique vicieuse s'est encore perpétuée par tradition dans ce lieu-là, d'avoir dérobé le secret des premiers; de se les être rendus propres par la pratique; de s'être efforcé de leur donner la plus utile publicité. Mais quelque su-

priorité qu'aient ses ouvrages sur tous ceux qui traitent du même sujet, on ne peut se dissimuler que ceux qui les ont le plus médités, lorsque l'expérience ne les a pas assez éclairés, sont arrêtés presque à chaque pas, lorsqu'ils veulent en appliquer les leçons. Pourquoi? Parce qu'il existe et existera toujours un très-grand nombre d'exceptions qui se multiplient et se compliquent, qu'il eût été impossible à tout auteur de prévoir ou d'indiquer, à moins de multiplier à l'excès les volumes.

Grand praticien lui-même, il s'est attaché à offrir des principes généraux qui servaient de base à son utile pratique; à les présenter avec clarté et méthode, à les rendre vulgaires, à les rattacher à des cas particuliers; mais il n'a pu consigner dans ses ouvrages (ce que je nomme, faute d'expression propre) cet *instinct* éclairé d'une habitude pratique qui le guidait dans la culture de ses arbres et qui en garantissait le succès.

Ces réflexions peuvent être appliquées à d'autres arts. Ceux qui ont pour objet le dessin, la peinture, la musique, etc., ont des règles invariables, rigoureusement démontrées; mais elles ne sauraient seules faire de bons artistes. Il est tant de nuances fugitives, des impulsions du talent, des explosions de génie, qu'on ne saurait transmettre par écrit, et dont peut-

être les plus habiles maîtres ne sauraient se rendre à eux-mêmes un compte bien exact.

Ce n'est donc que d'une pratique raisonnée, inaccessible au préjugé et à la prévention ; ce n'est que des lumières qui sont le fruit d'une habitude suivie ; ce n'est que par l'étude et la considération des résultats ; ce n'est que par les leçons des expériences comparatives, par le sentiment des succès obtenus , de l'émulation qui en présage d'autres plus perfectionnés , qu'on doit attendre des lumières solides , de véritables progrès dans l'art de cultiver les arbres.

Personne n'a traité avec plus de sagesse et de succès que Roger Schabol , des moyens d'affruiter le pommier et le poirier sur franc.

Ce dernier arbre , surtout , se ressent encore de l'âpreté et de la rudesse de son origine. Accoutumé, dans les forêts , à rivaliser de vigueur et d'extension avec les arbres qui les couvrent, sa nature lutte encore contre les effets de la domesticité. Son tempérament rustique ne demande qu'à croître ; notre intérêt est de ne favoriser cette disposition, qu'autant qu'elle peut se concilier avec le besoin d'en faire un arbre fructueux.

Une violence mal entendue le mutilé sans cesse , et finit par abrégér sa carrière , sans qu'il ait rempli ni l'une ni l'autre destination. L'art éclairé transige avec lui ; s'il ravit à cette belle production végétale ,

lorsqu'elle est abandonnée à elle-même, la gloire d'aller se balancer dans les airs, par une élévation que ne saurait atteindre les autres arbres de nos vergers, il donne une autre direction à sa vigueur ; témoin ce fameux poirier qui , dans un jardin de Conflans, avait 22 mètres (67 pieds environ) d'envergure.

M. Fanon, qui s'est occupé pendant une partie de sa vie de la culture des arbres, et surtout de l'aménagement des forêts, s'est proposé ce problème :

« Rechercher les moyens d'accélérer la fructification du pommier, et surtout du poirier, greffés sur franc. »

S'il ne l'a pas entièrement résolu, il a indiqué les moyens de perfectionner une méthode dont on ne saurait lui ravir la première idée sans une méprisable et ridicule injustice (1).

Il avait lu, dans un livre dont l'opinion a fait de plus en plus justice, que le pommier et le poirier sur franc étaient, dans nos vergers, quinze ou vingt ans à se mettre à fruit; opinion inconcevable de la part d'un homme qui a la prétention de donner des leçons sur la culture des arbres, et généralement démentie dans tous les pays où l'on élève, sans contrainte,

(1) *Des Arbres à fruit, et Nouvelle Méthode d'affruiter le pommier et le poirier*, fondée sur vingt-huit ans d'expérience; par M. Fanon. A Paris, chez Germain Mathiot.

le pommier et le poirier pour faire de la boisson ou du fruit à couteau.

Justement étonné, M. Fanon annonça que douze poiriers sur franc avaient, chez lui, donné du fruit dès la troisième année, ainsi que ses pommiers; et à la suite de cette discussion, il rendit publique sa nouvelle méthode, qui a pour objet d'accélérer la fructification de ces espèces, en espalier.

J'ai copié, autant que je l'ai pu, sa figure, et je vais transcrire l'explication qu'il en a donnée. Elle sera suivie de l'exposé de plusieurs expériences comparatives et des observations que je crois devoir offrir. Elles ne sauraient déplaire à M. Fanon, qui a été le premier à applaudir à mes intentions et à mon travail.

EXPLICATION DE LA FIGURE OFFERTE PAR M. FANON.

M. Fanon suppose un arbre greffé sur franc, planté avec les soins convenables dans un bon terrain, en espalier.

(Il ne sera principalement question ici que du poirier sur franc. M. Fanon déclare que le pommier ne se prête que d'une manière bizarre à cette pratique.)

Première année.

« La *figure 1* représente l'arbre à l'instant de la plantation, rapproché sur deux yeux A A. »

Nota. Cette méthode peut se pratiquer sur les hautes, moyennes et basses tiges. Ces dernières sont plus convenables si le mur est bas, pourvu que les basses tiges soient bien vigoureuses. Elles ne le sont pas toutes, car souvent on greffe en basse tige ce qu'il y a de plus faible dans les pépinières. La première pousse est censée commencer à 33 ou 45 centimètres (un pied ou 15 pouces).

« *Fig. 2*, B B, bourgeons provenus, dans l'année, des yeux A A de la *fig. 1*. Il faut les palisser crainte d'accident, et à la taille suivante rapprocher ces deux bourgeons, sur deux yeux, aux points C C. »

Seconde année.

« *Fig. 3* représente les deux bourgeons horizontaux D D, et les deux autres bourgeons verticaux E E, produits de chaque côté par les yeux C C, *fig. 2*. Il faut laisser alonger horizontalement, et légèrement arquer les branches D D de chaque côté, sans jamais les raccourcir, et diriger verticalement les branches E E.

» En rapprochant chaque année, au printemps,
» les branches verticales E E au point F F, l'arbre
» s'élèvera, avec le tems, à telle hauteur que l'on
» voudra.

» Je n'ai pas cru devoir pousser plus loin, ajoute
» M. Fanon, l'exemple. L'opération est toujours
» la même. »

Quant à moi, j'ai cru, pour l'intelligence de
plusieurs de mes lecteurs, devoir offrir la conti-
nuation des expériences.

Troisième année.

Ainsi, à la troisième année (voyez *fig. 4*), il
doit, d'après la méthode de M. Fanon, exister deux
branches horizontales légèrement arquées de chaque
côté G G G G, et une branche verticale, également
de chaque côté L L, qu'on rabat à la taille suivante
aux points H H.

Quatrième année.

La *fig. 5* offre trois branches latérales, horizon-
tales, légèrement arquées d'après les principes de
M. Fanon, O O O O O O, qui ne sont jamais tail-
lées, et deux branches verticales P P qu'on rap-
proche à la taille suivante aux points I I.

Ainsi, dès la septième année, l'arbre a acquis la forme qu'il a à la *fig. 6*.

On continue de les diriger ainsi, tant que la hauteur du mur le permet; lorsque l'élévation du mur s'y oppose, on croise les deux branches R R de l'extrémité supérieure.

M. Fanon nous apprend qu'à la faveur du mur, qui est très-élevé chez lui, les arbres de son espalier ont 6 mètres et demi d'élévation (19 pieds), et 8 mètres (4 toises) d'envergure.

« Pour donner au poirier, dit M. Fanon, toute
» la grâce dont on voit qu'il est susceptible, par
» cette forme, il suffit en courbant les branches,
» de chaque côté, au printems, de le faire avec
» soin d'une manière régulière, puisque rien ne
» s'y oppose jamais.

« J'ai observé, ajoute-t-il, qu'il arrive quelque-
» fois que les bourgeons des pousses supérieures
» ne sont pas très-prononcés; dans ce cas seule-
» ment, il faut rapprocher sur le second, ce qui
» ne dérange rien à la forme, parce que cela se
» trouve toujours dans la courbure, et que ces
» bourgeons équivoques produisent aussi des bou-
» tons à fruit, qui ne laissent rien de nu.

« J'ai souvent remarqué encore que, quand les
» deux pousses latérales de la première année
» n'étaient pas également vigoureuses, il était avan-

» tageux de supprimer la plus faible , et de diriger
» verticalement la plus forte , afin d'obtenir , en
» les rapprochant , deux branches égales en force ,
» ce qui ne manque jamais d'arriver.

» Dans les premiers jours de juin , même plus tôt ,
» si l'arbre n'est pas trop vigoureux , il faut casser
» toutes les pousses en avant , jusqu'à deux ou trois
» feuilles , ce qui forme des lambourdes dans toute
» leur longueur. »

Telle est la méthode qu'indique M. Fanon , principalement pour le poirier , qui est bien plus docile à suivre cette direction que le pommier qui , comme il l'a dit , pousse avec bizarrerie. Ce cultivateur annonce qu'il a recueilli tous les ans beaucoup de fruits sur ses poiriers , lorsqu'une saison désavantageuse ne s'opposait pas au succès de leur fructification.

La première réflexion qui s'offre , est qu'il n'y a pas lieu de douter que la direction des branches latérales ne modère l'impétuosité de la sève , ne la force de s'épurer , et que le résultat de ce ralentissement , plus ou moins éloigné , ne devienne le gage de la fructification de l'arbre.

Long-tems avant la publication de son ouvrage , M. Fanon m'avait communiqué sa méthode qui me parut utile. Je m'empressai de chercher les occasions de l'appliquer ; mais je ne pus me dissimuler

qu'elle me paraissait exiger quelques modifications. Je les crois nécessaires, d'après des expériences comparatives faites, en suivant littéralement les procédés de M. Fanon, et en modifiant de l'autre cette méthode.

Avant de rendre compte de ces expériences, je me fais un devoir de déclarer que je n'ai aucun droit à cette utile découverte; qu'elle est toute à M. Fanon; que si j'ai cru devoir ne pas suivre exactement son système, je ne prétends en aucune manière le critiquer ou le déprécier; que les modifications que j'ai jugées indispensables pour le perfectionner, n'ont eu pour objet que la prospérité des arbres que j'élevais, sans chercher d'autre mérite que de concourir avec M. Fanon à l'utilité de ses vues, dont je lui laisse toute la gloire.

J'avoue même que je n'offre ces réflexions qu'avec une espèce de méfiance, parce que je voudrais avoir suivi ces expériences bien plus long-tems, et que n'ayant eu ni des occasions favorables, ni souvent le tems de les multiplier, il me faudrait peut-être dix ans encore, pour en parler avec beaucoup d'assurance.

Je laisse à M. Fanon, ou à la constance de quelques amateurs, le soin de perfectionner une méthode qui me paraît d'autant plus utile, qu'elle est à la portée du simple manouvrier.

EXPÉRIENCES COMPARATIVES.

Première année.

Dans une terre franche , légèrement sablonneuse et bien fertile , je plantai , au mois de novembre 1806, en espalier , à l'exposition du soleil , depuis environ dix heures du matin , jusqu'au soir , et avec les soins convenables , six demi-tiges bien choisies , avec toutes leurs racines , greffées sur franc. Il y en avait deux de saint-germain , deux de cresane et deux de bon chrétien d'hiver.

Je laissai à chacun de ces arbres , en les plantant , deux forts bourgeons , un de chaque côté , et les taillai chacun sur deux bons yeux bien aoûtés. J'avais eu la précaution de supprimer les deux premiers , les plus voisins de l'ancien bois. Ils ne sont très-ordinairement que des sous-yeux faibles , peu disposés à donner du bon bois , et qui peuvent facilement être dirigés à produire des lambourdes ou des boutons à fruit.

M. Fanon annonce qu'ils peuvent plus facilement se mettre à fruit dès la seconde année ; mais comme une expérience constante m'a convaincu que le fruit (assez généralement médiocre) épuise , ou fatigue du moins un jeune arbre , même en petite quantité , je ne l'aurais pas laissé subsister. C'est la seule

occasion où je me suis écarté de la méthode de M. Fanon.

Je les laissai croître en liberté jusqu'à ce que je crus qu'il était nécessaire de les palisser pour qu'ils ne fussent point tourmentés, ou cassés par le vent, ou fatigués par le poids de leur extrémité qui les forçait de se courber, par l'abondance de la sève.

Au mois de juillet suivant, je dirigeai les bourgeons d'un saint-germain, d'une cresane, d'un bon chrétien d'hiver, très exactement d'après la *fig. 3*, horizontalement et légèrement arqués vers le milieu. Les bourgeons supérieurs furent fixés verticalement. (Je désignerai dorénavant ces trois poiriers, soumis à la méthode de M. Fanon, sous la dénomination d'arbres n° 1.)

Les bourgeons des trois autres poiriers (qui seront désignés par arbres n° 2) furent dirigés, savoir, ceux qui auraient dû être horizontaux, sous un angle d'environ 20 à 25 degrés, suivant la direction ponctuée, à la *fig. 3 TT*, et ceux qui auraient dû être verticaux, à un angle d'environ 35 à 40 degrés. Voyez, même figure, la direction ponctuée ZZ.

Je me crus d'autant plus autorisé à modifier ainsi la direction indiquée par M. Fanon, qu'il dit lui-même, page 63 de son ouvrage : « Il est inutile de » dire que toutes les branches sont couchées hori- » zontalement, et qu'il y a des sujets qui exigent





» cette position plus ou moins exacte : c'est aux
» cultivateurs à en juger, d'après le plus ou moins
» de vigueur de l'arbre, et suivant la qualité du
» terrain. »

J'observe que dans le poirier crésane le bourgeon inférieur, du côté gauche surtout, était plus faible que celui qui lui était opposé. Je diminuai son inclinaison, ainsi que celle du bourgeon supérieur du même côté, au point de les rendre presque verticaux ; et comme il était indispensable d'établir un parfait équilibre de vigueur des deux côtés, j'ouvris un trou du côté gauche, et y déposai du bon fumier consommé qui fut arrosé à plusieurs reprises. Ce surcroît d'engrais eut le succès que j'en espérais, pour obtenir une vigueur à peu près égale de chaque côté.

Seconde année.

La seconde année, les arbres n° 1 furent traités exactement, suivant la méthode de M. Fanon, avec la seule exception que je taillai les bourgeons verticaux après le troisième œil ; car les deux premiers sous-yeux étaient sensiblement trop faibles et trop rapprochés, et même, à ce troisième œil, la distance du bourgeon inférieur horizontal était à peine de 9 centimètres (environ 3 pouces). Je laissai croître dans leur longueur les branches horizon-

tales, sans en rien raccourcir, excepté une du poirier saint-germain qui avait été éboutée par la gelée ou par une lizette. Le bourgeon qui poussa eut plus de vigueur que celui qui lui était opposé, dans la même direction.

Dans les arbres n° 2, la taille fut faite, savoir : pour les branches les plus basses, au point où le bourgeon commençait à s'affaiblir en BB, *fig. 2*, et pour le bourgeon supérieur, au dessus du huitième ou neuvième œil, qui me paraissait bien vigoureux (au point RR, *fig. 3*). Je supprimai avec la serpette les yeux inférieurs, et je m'aperçus dans la suite, lorsque ces yeux eurent bourgeonné, que cet espacement était tout au moins indispensable.

Je donnai aux branches de crésane, du côté gauche, que j'avais dirigées l'année précédente vers la ligne verticale, une direction semblable à celle des branches du côté droit, et je taillai les branches inférieures à environ les deux tiers de leur longueur.

Dans la suite, je donnai un peu plus ou un peu moins d'inclinaison, suivant que la vigueur ou la faiblesse des branches correspondantes semblait le réclamer.

Les yeux dans tous les arbres se développèrent avec plus ou moins de force. Dans les arbres n° 1, je cassai indistinctement et sans exception tous les rameaux qui en étaient provenus au second ou troi-

sième bouton , comme le recommande M. Fanon. Cette cassure eut lieu à deux époques , vers le 15 juillet et vers les premiers jours d'août. Les premiers , dans plusieurs endroits , poussèrent , surtout du troisième œil , des ramilles , et en abondance ; quelques-uns de ceux qui furent cassés en août en donnèrent bien moins. Je les cassai de nouveau en septembre , et , en plusieurs endroits , ils donnèrent l'espérance de quelques lambourdes.

Dans les arbres n° 2 , je palissai presque horizontalement quelques-uns de ces rameaux ; j'en tordis quelques autres , d'un tour entier ; je cassai d'autres bourgeons à deux sous-yeux et pas plus haut ; j'éclaircis , en supprimant bien ras , ceux qui étaient trop rapprochés ; mais cette opération n'eut lieu que jusque vers le milieu de la branche ; le reste fut abandonné pour pousser avec toute liberté , dans l'espérance de fortifier la branche par le secours de la sève descendante , transmise par les feuilles.

Quant aux bourgeons supérieurs , je me contentai de palisser les rameaux à droite et à gauche , et j'éboutai leur extrémité.

Les branches de ces arbres n° 2 étaient d'une plus belle écorce et sensiblement plus vigoureuses que celles du n° 1.

Troisième année.

Je suivis la même méthode, tant pour les arbres n° 1 que pour ceux n° 2, avec l'attention d'allonger ou de raccourcir la taille de ceux-là, d'augmenter ou de diminuer l'inclinaison des branches, suivant que leur vigueur paraissait l'exiger.

J'enterrai un peu de fumier consommé auprès des arbres n° 1, parce que je ne pus me dissimuler que les branches horizontales, légèrement arquées, ne prenaient pas une vigueur qui répondît à celle des branches verticales, qui sans doute attiraient la plus grande partie de la sève, du moins je le présume.

Leur croissance me paraissait faible, en comparaison des branches correspondantes du n° 2; ces dernières ne donnèrent point de fleurs.

Il y en eut quelques-unes dans les arbres n° 1; le saint-germain donna trois poires assez belles. Il n'y en eut pas aux autres arbres; mais dans le courant de cette troisième année, ces branches offrirent plusieurs boutons à fruit, surtout vers le milieu des premières branches horizontales. Ils étaient plus rares dans les branches n° 2; mais elles se prononcèrent assez, pour offrir l'assurance d'une prochaine fructification.

Je palissai, tordis, cassai avec le même soin et

la même méthode, les bourgeons de la seconde pousse, comme ceux de la première, et me convainquis de nouveau, combien un palissage et un cassement fait en tems opportun, avec toutes les circonstances et précautions que j'ai indiquées à la seconde année, contribuent à provoquer la fertilité de l'arbre, et à accélérer sa fructification.

La végétation de tous ces arbres acheva de me confirmer, à cause de la confusion des bourgeons, et surtout de l'ombrage qu'ils occasionaient aux branches horizontales supérieures, qu'elles n'étaient pas assez espacées entre elles, surtout dans les arbres n^o 1, et que l'air n'y circulait pas assez librement, etc.

Quatrième année.

Toujours la même méthode que ci-dessus, pour l'inclinaison, la taille, la direction, la suppression des rameaux, etc.

La crésane et le bon chrétien n^o 2 donnèrent, le second, deux gourmands; le premier, un, que je croisai dans toute sa longueur horizontalement au dessus des branches sur lesquelles ils avaient poussé; un des deux produits par le bon chrétien, était tellement vigoureux, que je le substituai à la branche mère qui paraissait faible : je ne doute pas que ce remplacement ne soit bien utile. La production du

fruit en sera sans doute retardée; mais ce n'est pas la fertilité qu'il faut précipiter avec excès, dans un jeune arbre, aux dépens de la vigueur qu'on peut lui faire acquérir.

La floraison de tous ces arbres a été contrariée dans l'année 1810; cependant les arbres n^o 1 ont donné une vingtaine de poires; ceux du n^o 2 en ont porté environ dix ou onze, notamment un beau bouquet de poires de bon chrétien, dont je n'ai laissé subsister qu'une, qui est devenue très-belle. Au moment où j'écris (1^{er} mars 1811) ces poiriers s'annoncent par plusieurs boutons à fruit, qui donnent lieu d'espérer une plus grande quantité de poires pour la cinquième année. Cette espérance se réalise en ce moment, 22 août, où je publie ce mémoire.

OBSERVATIONS ET CONCLUSION,

La méthode de M. Fanon me paraît très-utile en théorie, et son expérience de vingt-un ans en justifie l'application. La continuité de succès, l'élévation et l'étendue de ses arbres, par côté, peuvent tenir à la bonté du terrain pour faire pousser des arbres sains et bien plantés. Mais je crains, par les résultats que j'ai obtenus moi-même, qu'elle ne soit loin de garantir l'application qu'on pourrait faire de cette méthode, dans beaucoup d'autres endroits; et je

crois devoir résumer quelques observations que je lui soumetts.

I. Il est impossible de se dissimuler que les branches latérales ne soient trop rapprochées, dans son système; et je ne vois pas de moyens de remédier aux inconvéniens majeurs qui peuvent résulter d'un pareil rapprochement; il me paraît sous tous les rapports plus avantageux, et pour la vigueur de l'arbre, et pour la bonté du fruit, de ne négliger aucun des avantages qui peuvent résulter de la lumière, de la chaleur du soleil, de la circulation de l'air. Je crois donc qu'il est indispensable d'espacer ces branches latérales comme je l'ai indiqué ci-dessus, page 311.

II. Je crois qu'il y a de l'excès à provoquer une trop grande multiplication des boutons fructifères, qui peuvent se trouver tellement rapprochés, que les fruits se toucheraient, et se gêneraient même, dans le bon chrétien d'hiver et dans tous les poiriers à trochets. Je n'oserais en laisser même la moitié, dans la crainte d'épuiser l'arbre, par la production des fruits, petits, peu nourris et sans saveur. C'est trop exiger de la nature. Peu et bon.

III. Quand même la direction des branches ne serait que simplement horizontale, je ne puis me dispenser d'observer, d'après une longue expérience, et celle des bons cultivateurs, qu'elle est

constamment, soit plus tôt, soit plus tard, fatale aux branches ; elles ne sauraient acquérir le diamètre nécessaire , la sève y circule d'autant plus difficilement , que le bois acquiert plus de solidité , et leur racornissement devient le présage de leur courte existence.

Etudions la nature , examinons la direction qu'elle donne aux branches des arbres , à quelques exceptions près , dont il est inutile en ce moment de rechercher la cause ; n'est-ce pas un angle depuis 45 jusqu'à 25 degrés environ , à moins qu'une cause quelconque , telle que le poids des feuilles à leur extrémité , le prolongement excessif d'un bois surchargé de sève , ne les force de plier ; la courbure qui s'opère à la longue par l'augmentation et la continuité de ce poids , par l'allongement du levier , par son éloignement du point d'appui , sont une des causes de la fructification des branches ; mais elle en reconnaît d'autres : 1^o dans les dérivations de la sève qui circule de la tige dans les branches , dans les sous-branches ; 2^o dans celle qui s'opère dans les bourgeons qu'elles ont produits ; 3^o dans la nécessité où elle est de se répandre dans les bourgeons et les rameaux ; 4^o dans les diverses sinuosités qu'elle est forcée de parcourir , et qui modèrent à chaque instant son activité , en la rendant plus apte à la fructification. Tel ce paisible ruisseau ,

auparavant si rapide, et qui actuellement par la direction qu'on lui a donnée, arrose en serpentant nos prairies émaillées de fleurs, semble les abandonner à regret, porte partout l'abondance et la fertilité, à proportion des détours qu'il est forcé de parcourir, et qui épurent et fécondent ses eaux. Mais ce n'est pas ici le cas de rechercher les différentes causes auxquelles nos arbres doivent les fruits dont ils s'embellissent.

IV. M. Fanon insiste dans son ouvrage sur la difficulté d'élever les arbres fruitiers pyramidaux; difficulté, dit-il, qui provient surtout de la facilité avec laquelle la sève, suivant sa direction naturelle, s'élève dans la tige, au préjudice des branches latérales; mais cette objection, qui est d'une grande force, en acquiert bien davantage, d'après sa méthode.

Dans les arbres pyramidaux, les branches latérales ne sont pas très-généralement inclinées au-dessous de 45 degrés et le sont ordinairement moins. La sève éprouve donc moins d'obstacles que si elle était forcée de se distribuer dans des branches horizontales, légèrement arquées, surtout lorsque rien ne la gêne pour se porter verticalement avec impétuosité, dans des bourgeons verticaux, presque herbacés, ou du moins dont les canaux séveux sont naturellement très-dilatés. Je crois donc qu'il serait utile de don-

ner à ces bourgeons une direction oblique quelconque, suivant que la nature du sujet ou que sa manière de végéter, à cette époque, paraîtrait l'indiquer. J'ajoute qu'il n'y a pas de nécessité de laisser se prolonger, sans aucun avantage, un bourgeon vertical qu'il faut nécessairement, d'après son système, rabattre à deux yeux l'année suivante ; il y a même à présumer qu'à la faveur de cette obliquité, de son racornissement, les yeux sur lesquels on se propose d'asseoir la taille en seraient mieux nourris et plus forts ; le bourgeon arrêté à une certaine hauteur, gagnerait en vigueur ce qu'il perdrait en extension.

V. Indépendamment de la direction horizontale, M. Fanon recommande que les branches soient légèrement arquées. La confiance qu'il inspire, ne permet pas d'établir le moindre doute sur la continuité des nombreuses expériences qui lui ont offert d'utiles et uniformes résultats ; mais je doute qu'on pût en obtenir de semblables, ailleurs, dans de pareilles circonstances.

Quoi ! une courbure d'après une direction horizontale !.... Je suis persuadé que beaucoup de cultivateurs praticiens penseront, comme moi, que c'est une violence ajoutée à une autre, et sans motif.

Sans doute, cette utile ressource (la courbure des

branches) qu'un néologisme ridicule a dénommée *arqûre*, peut accélérer la fécondité des arbres, lorsqu'elle est employée avec discernement, avec modération, comme je le dirai plus bas, surtout dans des circonstances impérieuses, où d'autres moyens deviennent insuffisants. Roger Schabol l'avait indiquée depuis plus d'un demi-siècle comme une pratique (1), dont il était bien éloigné de s'annoncer l'inventeur, mais qu'il appliquait avec succès. Cette opération qu'on a offerte à l'étonnement public, et à la risée des gens instruits, comme nouvelle, n'offre rien de neuf que le nom barbare et peu harmonieux qu'on lui donne, que l'abus qu'on a prétendu en faire, que l'exaltation d'un enthousiasme simulé, qu'une prétention déplacée, à cette découverte, qu'à faire quelques dupes, qu'à confirmer les cultivateurs sages, qu'en l'employant généralement et sans distinction, dans toutes les circonstances, il n'est pas de moyen plus hideux de déformer les arbres à la longue, d'épuiser leurs branches, de précipiter leur ruine, d'obtenir de mauvais fruits et d'un petit volume, surtout lorsque cette pratique est trop prolongée, même sur les arbres où elle est nécessaire.

Heureusement M. Fanon est très-éloigné d'approcher même d'un pareil excès; mais sa légère ar-

(1) *Pratique du Jardinage*, tome I, IIIe partie, chap. IV.

qûre, dans une semblable circonstance, me paraît déplacée.

VI. Le cassement de bourgeons est un vrai moyen de les mettre à fruit ; mais il ne faut jamais le faire que sur les sous-yeux et non au dessus d'un bouton formé, parce que ce dernier s'épanouit souvent en bois ; au lieu que, lorsque la sève ne trouve que des sous-yeux peu formés, elle est dérangée, éprouve de la difficulté à circuler dans des esquilles ; elle séjourne, s'épure, en gonflant péniblement ces sous-yeux, et les convertit en boutons à fruit et en lambourdes.

Mais, je le répète, je ne crois pas qu'on puisse casser indistinctement tous les bourgeons, sans exposer l'arbre à une fécondité funeste aux branches, et qui devient peu favorable à la grosseur et à la bonté du fruit.

Ici s'offre naturellement un problème intéressant. Cette méthode pourrait-elle réussir à l'égard du poirier greffé sur coignassier ? M. Fañon seul pourrait le résoudre et il n'en parle pas. Je ne l'ai pas essayé moi-même.

En général le coignassier, celui surtout qui ne provient pas de graine, a peu de racines ; il attire moins de sève que le franc du poirier ; aussi est-il plus disposé à se mettre à fruit.

Quelquefois cependant on voit des poiriers sur coi-

gnassier très-vigoureux. Il n'est pas rare de voir des quenouilles greffées sur ce sujet ; on les dirige en espalier, dès la première année, sur trois ou quatre branches, presque horizontales, de chaque côté, en supprimant celles de devant et celles de derrière. Il n'en réussit à la vérité qu'un petit nombre, et c'est le cas de dire : *Apparent rari nantes*. Mais enfin les succès de quelques-unes permettent de présumer que, dans un terrain bien favorable, un poirier sur coignassier très-vigoureux, et qui paraît trop ajourner sa fructification, peut, avec des soins appropriés, être dirigé d'après cette méthode, et qu'elle peut lui être appliquée avec succès. Je présume qu'il serait d'autant moins douteux, que d'après le système de M. Fanon, le poirier sur coignassier n'aurait pas, dans le début, autant d'obstacles à vaincre pour nourrir quatre bourgeons, qu'une quenouille qui, dès le moment de sa plantation, aurait six ou huit branches à nourrir. Au reste, je n'offre cette probabilité, que parce qu'il en pourrait résulter beaucoup d'utilité.

La méthode de M. Fanon est d'une grande simplicité, et a le grand et inappréciable mérite d'être de facile exécution et à la portée du plus simple manouvrier, qui, exempt de préjugés, ne cherche qu'à réussir.

L'art de diriger les espaliers, suivant la culture commune, a plus de difficultés, de combinaisons,

d'incertitudes , suppose une pratique d'observation, une comparaison d'expériences. Dans celle-ci , avec des arbres vigoureux, plantés en bon terrain, il faut peu de principes ; les plus essentiels sont de calculer les effets de l'obliquité des branches , de la varier selon les circonstances, et d'entretenir dans la végétation de l'arbre , ce juste équilibre qui en fait le mérite et l'ornement.

Je regarde comme une espèce de phénomène, que cet équilibre se soit soutenu (même à peu près) dans les arbres de M. Fanon, sans qu'il ait été obligé de changer quelquefois la direction des branches. Peut-être a-t-il un secret qu'il n'a pas jugé à propos de rendre public ; mais on peut suppléer à son silence, en graduant, dans les branches bien saines, le degré de l'obliquité qu'on juge nécessaire. Cette connaissance n'est pas au-dessus de l'intelligence d'un ouvrier ordinaire qui a acquis, avec un peu d'usage, le talent de rappeler l'équilibre du côté qui le réclame.

Je termine cet article en disant que la méthode de M. Fanon est faite pour accélérer la fructification dans les arbres. Elle est à la longue l'ouvrage du tems ; mais le délai ne s'accorde pas avec nos vues et notre impatience ; elle suppose des arbres sains et vigoureux , une exposition convenable , une bonne terre appropriée au poirier. Si cette méthode peut

quelquefois offrir des inconvéniens , il est facile d'y remédier en corrigeant ce qu'une direction forcée a de vicieux, ce qu'offre de dangereux un excès d'abondance dans les boutons à fleur , ou de rapprochement des branches.

Une fertilité modérée, et une vigueur qui la perpétue ; moins de fruits , mais plus beaux et plus savoureux , que chaque année voie se succéder ; tel est le but utile que tout cultivateur doit se proposer ; s'il calcule bien ses intérêts et ses jouissances , il verra qu'il gagne par là , avec usure , en qualité , ce qu'il paraît perdre numériquement du côté de la quantité.

Ce serait ici le cas d'examiner quelle est de toutes les méthodes employées pour provoquer la fécondité du poirier sur franc , par la taille et la direction , celle qui , en nuisant le moins à l'arbre , a le mérite d'en accélérer davantage la fructification. C'est un beau et utile problème à résoudre. Je ne me sens pas en ce moment la force d'en hasarder la solution ; je ne me flatte pas même de pouvoir la résoudre , tant j'en prévois d'avance les difficultés , qui ne peuvent qu'augmenter à proportion que la méditation approfondira ce sujet , que les comparaisons de tant de méthodes , relativement à la taille et aux directions des branches , ne peuvent que compliquer davantage.

Mais je regarderais comme incomplet cet article

sur les moyens d'accélérer la fructification des arbres, si je négligeais d'offrir ou de rappeler, sur cet objet, des procédés qui ont été accompagnés de véritables succès, lorsqu'une application éclairée a été dirigée avec prudence.

I. Je débute par la courbure, dont je ne cesserai de condamner l'abus et la fausse application, tant ils ont donné de ridicule et de défaveur à cette utile ressource; et pour tâcher de réconcilier avec elle ceux qu'en ont éloignés les exagérations de l'enthousiasme, je citerai textuellement Roger Schabol qui écrivait en 1756, c'est-à-dire, plus d'un demi-siècle avant qu'on nous présentât cette pratique comme d'invention moderne.

Roger Schabol voulait conserver, vers la mi-juillet, un gourmand, pour en faire, l'année suivante, la base d'un des côtés d'un arbre; il s'avisa de le courber et de le coucher presque le long de la muraille, qu'il surpassait de beaucoup.

Pour lui faire place, il dépalissa entièrement la branche sur laquelle il avait poussé, et qu'il se proposait de supprimer à la taille suivante, afin de la remettre sur ce gourmand. Il se trouva dans la nécessité de forcer tant soit peu la branche mère pour la faire descendre. En visitant l'arbre, il s'aperçut qu'elle avait cessé de pousser, ainsi que le gourmand. Il vit les yeux à bois de ce dernier se convertir en

boutons à fruit, dans tous les bourgeons de la branche-mère, ainsi forcée, et en moins de trois semaines ce changement se fit.

Au gourmand courbé et surbaissé se formèrent autant de lambourdes qu'il y avait d'yeux dans le bas, et ces lambourdes, taillées l'année suivante, donnèrent amplement du fruit; c'est de là que lui vint l'idée de la courbure des branches. Ce n'est autre chose que l'action de courber à propos et fortement une ou plusieurs branches, à dessein d'arrêter la sève, pour la faire refluer dans d'autres.

Un pêcher, par exemple, ne pousse que d'un côté; il s'emporte du haut; le reste laisse voir la muraille toute dégarnie; on courbe alors les rameaux trop vigoureux, et on laisse les autres s'étendre en liberté. Bientôt le fort est subjugué, et le faible ne tarde pas à l'égaliser. Toutes sortes d'arbres et de branches sont susceptibles de la courbure. Ceux qui sont âgés, dont le bois est usé, chancreux et cassant, ne peuvent jouir des avantages attachés à cette pratique.....

Il nous enseigne qu'en courbant la branche avec effort, il faut qu'en-dessus l'écorce s'allonge, et qu'elle appuie sur la partie ligneuse; au contraire, la partie en-dessous obéit, se ride et forme quantité de petits bourrelets qui occasionent autant de nodus. La tension forcée de l'écorce, en dessus, cause une obs-

truction qui étrecit et bouche même les passages de la sève, tandis qu'en dessous, le vide de cette écorce opère le même effet. Il ne lui reste par conséquent d'issue que par les côtés ; mais le tout est tellement comprimé, qu'il se ressent de la pression de l'écorce et des nodus. Cette branche ne reçoit donc de nourriture que pour son entretien. (*Voy. sa Pratique du Jardinage*, chap. 4, 3^e partie.)

Je renvoie à l'ouvrage même pour voir comment Roger Schabol procède, tant à l'égard des branches-mères, que des gourmands. C'est là qu'on pourra se convaincre jusqu'à quel point, lorsqu'on a obtenu ce qu'on se proposait, c'est-à-dire de disposer l'arbre ou ses branches à la fructification, il est permis de perpétuer la violence qu'on lui fait.

Je borne là mes réflexions ; dans une autre circonstance j'en parlerai plus en détail, comme je l'ai annoncé plus haut. Je me contente d'ajouter avec Roger Schabol qu'il déclare, en parlant de la pratique de navrer les branches, qu'on n'use de semblables expédiens qu'envers les arbres fougueux, qui, avec le secours des opérations ordinaires, ne veulent point se mettre à fruit : ce sont des remèdes violens qui doivent être réservés pour le cas d'une extrême nécessité, dit-il.

II. Cet habile praticien indique un autre moyen, celui de déplanter et de replanter aussitôt à la même

place , un arbre infertile par un excès de sève, dont l'impétuosité fait avorter les boutons à fruit, pour les faire pousser en bois.

Ce moyen , qu'il a rarement employé , lui a toujours réussi. Il avait été obligé de déplacer quelques arbres de son jardin, et il s'aperçut qu'ils donnaient plus de fruit qu'auparavant. Il prit de là occasion d'essayer de lever plusieurs arbres infertiles, et de les replanter au même endroit ; l'événement répondit à son attente , et ils ne cessèrent depuis de lui donner des fruits abondamment.

M. Fanon cite quelques exemples d'arbres greffés sur franc, et qui ont eu , par cette pratique, des succès à peu près semblables. Il cite entre autres un poirier sur franc qui, à la seconde plantation , n'annonçant pas de boutons à fruit , fut déplanté et replanté, l'année suivante, à la même place, et donna des poires l'année suivante.

III. On obtiendra toujours de semblables résultats, toutes les fois qu'on parviendra avec prudence à modérer suffisamment l'action et l'abondance de la sève , sans nuire sensiblement à l'arbre. Parmi plusieurs exemples que je pourrais offrir , j'en cite un qui a surpassé même mes espérances.

Un beau cerisier, d'une grande vigueur, à Glatigny , près Versailles, était tous les ans couvert de fleurs qui avortaient au point qu'on n'en avait pas

même vu une seule cerise. Il était dans un terrain très-fertile. A l'époque qui précédait immédiatement la floraison, on découvrit ses racines ; je fis avec un ciseau, une forte entaille longitudinale, sur trois de ses racines les plus fortes, et j'enfonçai dans chacune d'elles, à coups de maillet, des coins de bois que je laissai pendant plusieurs jours. Il s'écoula, des plaies, une grande quantité de sève, au point qu'on aurait cru qu'on avait répandu quelques arrosoirs d'eau, et à proportion que l'arbre se débarrassait de cet excès de sève, le fruit se nouait. L'arbre eut et conserva peut-être autant de fruits qu'il avait de fleurs.

J'ai vu souvent des abricotiers et des pruniers qu'on n'est parvenu à mettre à fruit, qu'autant qu'on leur avait fait jusqu'au vif des incisions, surtout longitudinales, pour diminuer l'ascension de la sève.

Roger Schabol s'est vu forcer de donner aux branches ou à la tige des arbres trop vigoureux des coups de serpe, de faire des blessures assez profondes, qu'il recouvrait d'onguent de Saint-Fiacre. L'effet de ces entailles est de couper les fibres et de ralentir le cours de la sève, en donnant de l'air à l'intérieur de la branche. Elles opèrent une dissipation des parties substantielles par ces plaies. Vous obligez la sève de se porter à ces endroits entamés, afin d'y donner du secours, d'y former des bourrelets, des nodus, des cicatrices ; enfin vous faites autant

de nouveaux couloirs qui servent à filtrer, et autant de barrières qui la forcent à séjourner davantage, à se cuire et à se digérer plus qu'elle ne le faisait en se portant avec impétuosité.

IV. Un autre moyen de provoquer la fructification dans les arbres qui s'y refusent, est la torsion de leurs branches. Les raisons que je viens d'exposer plus haut me dispensent de m'arrêter sur ces avantages. Je me contente d'ailleurs de renvoyer le lecteur à ce que j'ai dit sur cette utile pratique dans mon *Traité sur les Arbres fruitiers pyramidaux* (1).

V. Il est des circonstances où le cassement des branches produit le même effet dans les arbres à pépin, mais non dans ceux à noyau, à moins que ce ne fût sur les gourmands qu'on destine à faire des branches fructueuses.

Ce cassement ne doit pas se faire indifféremment partout ; il ne doit avoir lieu, comme pour les lambourdes, qu'au dessus immédiatement des sous-yeux des branches de l'année, qui ont poussé depuis la taille, c'est-à-dire, vers un demi-pouce au dessus de l'insertion de la branche à celle qui la porte, ou à la tige. Voyez ce que j'ai dit plus haut à cette occasion, page 14.

Il ne faut pas confondre ce cassement avec la suppression d'une partie de la branche faite par l'usage

(1) Un volume in-12, fig. A Paris, chez Germain Mathiot,

de la serpette. Dans celle-ci, l'on voit que la plaie ne tarde pas à se cicatriser, et alors la sève s'exerce sur les yeux qui sont au dessous, et les fait pousser à bois; mais par le cassement, d'après Roger Schabol, la sève reste dans la branche, s'y cuit, s'y perfectionne, s'affine et s'insinue à travers les sous-yeux, pour produire des lambourdes, des brindilles, des boutons à fruit; mais il faut user modérément de cette ressource. Un jardinier indiscret qui s'aviserait chaque année de casser toutes les branches secondaires de ses arbres, et celles à faux bois, les mettrait tellement à fruit, qu'ils ne pousseraient plus que des brandilles et point de branches à bois; ces arbres cesseraient de grossir et de s'allonger, et donneraient une telle quantité de fruits, qu'enfin ils périraient.

Au reste, ce cassement se fait en appuyant sur la serpette à l'endroit où les bourgeons portent à faux; ils s'éclatent aussitôt sans résistance.

VI. Il est des arbres qui fleurissent bien, dont les fleurs ne nouent jamais, ou dont les fruits avortent. La cause provient également d'une abondance immodérée de sève. Il faut alors, comme je l'ai recommandé dans mon ouvrage sur le chasselas (1), ne

(1) *Principes pratiques de la plantation et de la culture du chasselas*, etc. Un volume in-8°, fig. A Paris, chez Germain Mathiot.

tailler qu'à l'époque du mouvement de la sève ; il s'en écoule une partie ; son impétuosité se modère, et le fruit se conserve.

VII. Il est un procédé pour développer , accélérer la fructification dans les arbres , et qui ne borne pas à cela seul ses avantages ; c'est ce qu'on appelle l'incision circulaire , l'opération annulaire , que faute d'un mot propre on pourrait nommer *annulation*.

Son objet est d'établir une solution de continuité dans l'écorce d'un arbre , et d'intercepter , au point où on l'a fait , la communication des sèves ascendantes et descendantes qui a lieu , sinon en totalité , au moins en très-grande partie , entre le bois et l'écorce. Quelque dissidence qui existe entre les opinions qui divisent les physiologistes , pour savoir s'il existe ou non une vraie circulation dans les plantes , comme dans les animaux , il y a une vérité incontestable : c'est que par un mécanisme admirable , dont il sera bien difficile ou peut-être impossible d'assigner le mouvement , et encore moins la cause , il existe une sève ascendante transmise par les racines , et une sève descendante qui est le résultat des principes végétatifs qu'aspirent dans l'atmosphère , principalement les feuilles , et qui sont transmis aux racines. Une incision circulaire complète , et qui pénètre jusqu'au bois , interrompt cette tendance mutuelle des sèves qui se trouvent arrêtées par la sépa-

ration des vaisseaux qui leur servaient de conducteurs. Il en résulte que les sèves ascendantes et descendantes trouvent, par cette solution de continuité, un obstacle insurmontable, et sont forcées, du moins en très-grande partie, de séjourner ou de réagir chacune de son côté.

Ce n'est pas ici le lieu de parler des erreurs qu'on a débitées à cet égard, ni de l'invention de cette pratique dont le libraire Meurant avait gratifié les Anglais, et que M. Tollard l'aîné, dans le supplément de la première édition de Rozier, attribue aux Grecs et aux Romains, sans nous indiquer les sources où il a puisé cette opinion, qu'il est bien plus facile d'avancer que de justifier.

Cette incision circulaire et l'annulation (je demande la permission d'employer ce néologisme) ne diffèrent que du plus au moins. Dans la première opération, on se contente de cerner l'arbre dans toute sa circonférence, et, pour peu qu'il ait de vigueur, la plaie est bientôt cicatrisée.

Dans l'annulation, on ôte un anneau de l'écorce, qui se détache d'autant plus facilement, que l'arbre est plus en sève, pour me servir de l'expression commune.

L'on donne plus ou moins d'épaisseur à cet anneau; il a quelquefois 5 millimètres (2 lignes), souvent 27 à 30 millimètres (1 pouce et plus). Plus l'an-

neau a de largeur , plus la plaie tarde à se cicatriser , par la formation du bourrelet que produit plus généralement la sève descendante. On a cependant tort de prétendre que la sève ascendante n'en forme pas.

On peut se contenter souvent de détacher cet anneau , qu'on remplace aussitôt , surtout s'il est large , et si on a intérêt de conserver la branche ou la tige sur laquelle on a fait cette opération.

On ne doit la hasarder que sur les tiges des arbres ou des branches qui ont l'écorce lisse et peu épaisse , à moins qu'on ne veuille courir l'événement de les sacrifier.

Dans quelques départemens du midi , lorsqu'on veut détruire une olivette , on écorce entièrement le tronc , à l'époque où la sève le permet ; l'arbre redouble de fertilité , et succombe immédiatement après.

Cet exemple , dont la tradition se perd dans des tems très-reculés , est bien fait pour convaincre de l'influence de la sève descendante pour la fructification. Je l'ai éprouvé avec autant de succès sur des poiriers , des pommiers et des abricotiers.

Mais ce serait acheter trop cher les fruits , s'il fallait les obtenir par le sacrifice des arbres. On s'en exempte par l'annulation qui , faite avec prudence , a le même succès.

Elle se pratique à l'époque du développement plus ou moins tardif de la sève ; et ce succès est bien plus

prononcé, lorsque l'opération se fait à la sève d'août; il faut alors recouvrir promptement la plaie, afin de prévenir les accidens que pourraient occasioner des froids trop rigoureux.

Mais quelle est la cause de cette prompte fructification, ou du moins de la disposition à la fertilité?

Je hasarderai, avec défiance, quelques réflexions, et ne les offre que comme des conjectures que je soumetts à mes lecteurs et à leur expérience.

J'ai vu d'abord établir en principe, ou plutôt en axiôme, que le but et l'objet de la sève ascendante était uniquement de former du bois, et celui de la sève descendante, de produire des fruits.

Je ne sais jusqu'à quel point cette assertion pourrait être vraie; mais l'excès de l'exagération altère extrêmement la confiance qu'on voudrait inspirer à cet égard, sans aucune restriction.

1° Plusieurs arbres ont peu de bois, de rameaux, de feuilles; ils s'épuisent cependant par l'abondance des fruits. Bien certainement, dans ce cas, l'aspiration des principes végétaux atmosphériques n'est pas assez forte ni assez abondante, pour produire cet effet.

2° Cernez vers son milieu une branche qui a de la disposition à la fertilité; les boutons à fruit se développeront, à la vérité, avec plus d'abondance au dessus de l'incision circulaire ou de l'*annulation*, mais il en naîtra aussi au dessous, et souvent en quantité.

3° Vous en verrez également à une autre branche, sur laquelle cette opération n'a point eu lieu. Il me semble que, dans ces circonstances, l'effet peut tenir, surtout dans le premier exemple, à l'épuration de la sève ascendante, c'est-à-dire à celle qui vient des racines.

4° Un arbre fructueux devient insensiblement moins fertile, au bout de quelques années cesse de l'être (cet exemple est très-commun dans le pommier, surtout à plein vent). Cependant le luxe de ses branches, la multitude et la grandeur de ses feuilles ne donnent pas lieu de douter qu'il n'éprouve tous les effets de l'influence atmosphérique. Je demande pourquoi, si je renouvelle la terre qui entoure ses racines, si j'ajoute à cette terre un mélange d'engrais approprié, cet arbre, reprenant sa fécondité première, acquittera nos soins, et donnera de nouveaux fruits? Qui est-ce qui les produit? n'est-ce pas une sève transmise des racines? La sève ascendante n'est donc pas inutile à la fructification, ou plutôt, dans ce nouvel exemple, elle paraît l'agent le plus actif de la fécondité.

5° D'où vient dans le fruit le goût de terroir qui altère ou perfectionne son arôme ou sa qualité? D'où prend le goût de caillou, le raisin de Graves ou d'ailleurs? Est-ce de l'atmosphère, ou du terrain qui communique ce goût à la sève ascendante? Il serait bien facile de multiplier les exemples.

Convenons donc qu'on a trop exagéré le principe, lorsqu'on a attribué à la sève descendante seule l'aptitude de produire les fruits ; et cette vérité se fortifie souvent par l'impuissance où l'on est de mettre à fruit, par cette pratique de l'incision circulaire ou de l'annulation, beaucoup de branches, qu'on parvient à rendre fécondes par d'autres procédés.

Concluons donc que nous sommes bien éloignés d'avoir des idées fixes et distinctes sur les causes de la fructification ; et sans nous égarer dans le vague des systèmes et des conjectures qui trompent si souvent la théorie, tenons-nous-en à des faits, non ceux qui sont isolés, et que tout homme sensé ne regardera que comme des exceptions, qu'on ne saurait ériger en principe, mais aux faits constans qui sont l'application continue, et le résultat des expériences, dont le succès est démontré, toutes les fois qu'on les obtient constamment dans toutes les circonstances, en employant les mêmes procédés.

Il est des faits certains : 1^o que la fructification a souvent lieu sans le concours de l'art, lorsqu'il y a dans l'arbre une libre circulation (si je puis m'exprimer ainsi) des sèves ascendantes et descendantes ;

2^o Qu'elle a également lieu, lorsqu'il y a solution de continuité des vaisseaux dans lesquels elles circulent ; et qu'alors la fructification est due, du

moins en très-grande partie, à la sève descendante ;

3° Que cette vérité se trouve quelquefois obscurcie par des exceptions, qui ne sont que des cas particuliers, qui ne sauraient porter atteinte à la règle générale ;

4° Que la fructification cesse souvent par l'infertilité de la terre, que les racines ont épuisée, et que d'utiles amendemens la renouvellent ;

5° Que, dans cette dernière circonstance, on pourrait présumer que la production du fruit peut tenir au concours des deux sèves ascendante et descendante, par des moyens et dans des proportions qu'il serait bien difficile d'assigner.

Indépendamment de l'infertilité de la terre, il est d'autres causes qui s'opposent à la fructification ; telle, par exemple, qu'une trop grande abondance de sève ascendante dont l'excès fait avorter l'œil qu'elle noie en le poussant à bois. L'annulation, en prévenant cette espèce de débordement de la sève, opère la fécondité.

Souvent, sans être trop copieuse, la sève entraîne avec elle des principes âcres, corrosifs ou de mauvaise qualité, qui attaquent le fruit dans sa formation, ou qui ne lui laissent pas le tems de parvenir à l'époque de la maturité ; dans cette circonstance encore, en faisant cesser la cause on fait cesser l'effet, et en corrigeant le vice du terrain, on

dispose l'arbre à perpétuer des productions utiles.

L'annulation devient encore alors une ressource favorable, dès qu'on n'en abuse pas. Car si on l'emploie indifféremment sur des arbres ou des branches trop jeunes, on arrête leur développement nécessaire, on affaiblit leur force, on abrège leur carrière; elle a alors un inconvénient peut-être pire que la prétendue *argûre*, lorsqu'on l'exagère. L'annulation augmente-t-elle les fruits? Sans doute, parce que l'excès de la sève ascendante ne noie pas les boutons fructueux; mais aussi elle ne multiplie pas autant, et avec vigueur ceux à bois. Elle augmente le fruit numériquement, ce que je regarde souvent comme une fâcheuse fécondité, qui énerve, épuise les branches, pour n'offrir que des fruits petits, sans qualité, à moins qu'un intérêt bien entendu ne réduise le nombre à la quantité qui ne préjudicie pas à la prospérité de l'arbre ou de la branche, qui n'altère pas la bonté des fruits qu'elle produit, et qui laisse l'espoir ou l'assurance d'une fécondité successive.

Ces réflexions suffisent pour réduire à leur juste valeur les opinions de ceux qui annoncent que l'incision circulaire est un moyen d'obtenir, en plus grande quantité, de plus beaux fruits. Une pareille assertion fait connaître combien sont pratiquement étrangers à ces expériences, ceux qui propagent cette erreur.

On me demandera si l'annulation est un moyen de rendre le fruit plus savoureux ou de le perfectionner.

Je n'oserais l'affirmer d'une manière absolue. Sans doute, le défaut de sève ascendante empêche qu'il s'y dépose ce qu'elle aurait pu s'assimiler de terrestre; des principes de végétation plus épurés, transmis par l'atmosphère, ne peuvent que concourir à le perfectionner. Mais il n'est pas inutile d'observer que, si la qualité et la saveur du fruit tiennent à ce qu'on appelle le *goût du terroir*, ce dernier est presque nul, ou du moins très-sensiblement altéré par le défaut ou la difficulté de transmission de la sève qui vient des racines.

Cette seule observation suffit pour donner la mesure du paradoxe de ceux qui indiquent comme un moyen de prévenir la coulure des vignes, en les soumettant à l'incision circulaire. Que deviendrait le bouquet du vin de Bourgogne et de tant de vignobles précieux? J'en parlerai en traitant de la coulure.

J'observerai à cette occasion qu'une des causes de cet accident dans la vigne, de l'avortement des fruits dans les arbres, même soumis à l'annulation, provient souvent de la nature, de la quantité, de la continuité des pluies et d'un excès d'humidité. J'en ai la preuve dans l'avortement ou la chute des fruits de plusieurs branches de poirier et d'abrico-

tier que j'avais annulées, dont j'avais tenu constamment dans l'eau les feuilles qui étaient à l'extrémité de ces branches; tous les abricots et le plus grand nombre des poires se détachèrent insensiblement; un petit nombre se pourrit.

Un des plus précieux résultats de l'annulation est d'accélérer la fructification des fruits, à des époques plus ou moins éloignées, suivant les expositions, la nature des fruits, l'influence de l'atmosphère, la température, etc.

Je laisse à la prétention, à l'érudition, le soin d'en rechercher inintelligiblement les causes dans la pathologie, la physiologie, l'hygiène, la chimie végétale. Quant à moi, j'avoue ma très-grande insuffisance à cet égard; les simples praticiens pour qui j'écris, et moins encore les savans, n'y auront aucun regret. Mais s'il m'était permis d'émettre une opinion que j'offre avec méfiance, et pour ce qu'elle vaut, je croirais que cette anticipation de maturité pourrait ne pas être étrangère à la température des deux sèves ascendante et descendante. La première n'a que la chaleur de la terre qui entoure les racines, et qui n'est communément que de 9 à 11 degrés; la seconde a la température de l'atmosphère, qui s'élève quelquefois jusqu'à 20 et 26 degrés, plus ou moins, à l'époque de la maturité des fruits. Si cette dernière transmet une plus grande somme de calorique, elle doit proportionnellement hâter

d'autant la maturité. Au reste, contentons-nous sagement des effets; laissons au génie ou au désœuvrement à en rechercher les causes.

VIII. Quelques personnes conseillent d'employer la *strangulation* pour provoquer la fructification. On l'obtient quelquefois, parce que la compression du liber, si elle est forte, gêne le mouvement des sèves ascendantes et descendantes, et l'intercepte communément, en grande partie, comme on en peut juger par les bourrelets qui se forment, tant au dessus qu'au dessous du lieu de compression. Mais je suis très-éloigné d'employer le fil de fer, comme le conseillent quelques auteurs, qui ne font pas attention que l'oxidation du fer finit par former des chancres à la branche sur laquelle on fait cette opération; à moins de la sacrifier, je conseille de ne former cette strangulation qu'avec une forte ficelle ou avec une réunion de fils de lin ou de soie, lorsque la *tendrette* de l'écorce le permet.

IX. Il me répugne d'indiquer la pratique barbare de la ténébration ou de la suppression d'une ou de plusieurs grosses racines, afin d'accélérer la fécondité de l'arbre. Le succès de ces opérations est souvent douteux; quelquefois l'arbre ne survit pas longtemps à de pareilles plaies ou mutilations, et au lieu des espérances qu'il laissait concevoir, il est souvent, par là, condamné à parcourir languissamment une triste et presque stérile carrière.

X. L'emploi d'une quantité immodérée de chaux et de poudrette et autres stimulans très-actifs, peut quelquefois réussir dans le début, et finit, par des efforts que n'avoue pas la nature, par fatiguer l'arbre, au point qu'il faut multiplier, même pendant quelques années, les soins qui peuvent réparer de funestes erreurs, inséparables d'une vigueur forcée. Combien de personnes s'énervent par l'usage des irritans, des stimulans et des liqueurs spiritueuses!

XI. On obtient plus facilement la fructification par le moyen de la greffe, surtout si on la multiplie, elle forme un filtre à travers lequel la sève s'affine, s'élabore et accélère plus ou moins la fécondité, suivant la nature du sujet. Elle est plus retardée sur le poirier greffé sur franc que sur le coignassier. Il en est de même du pommier également greffé sur franc, en comparaison de la greffe qu'on fait sur le doucin. Celui-ci ne s'affruite pas aussi promptement que si la greffe est faite sur le paradis, qui offre quelquefois, dès la première année, des boutons à fruit, et qui souvent est très-fertile dès la seconde et troisième année, relativement à sa vigueur momentanée.

A la vérité, sa vie, comparée à celle du pommier franc, est très-bornée; mais il subit le sort des autres végétaux et des animaux, dont assez généralement la durée semble se mesurer d'après l'époque de la fécondité plus ou moins accélérée.

J'ai fait bien souvent des vœux pour que nous eussions des poiriers *paradis*, si je puis hasarder cette expression; j'ai même fait long-tems des expériences dont je pourrai un jour rendre compte. Je ne désespère pas qu'un autre plus heureux n'obtienne un succès que j'aurais ambitionné. Mais je suis parvenu à obtenir, dès la troisième année, des poires de saint-germain et de virgouleuse, en greffant ces variétés sur l'aubépine : j'avais laissé partir ces greffes en toute liberté sans tailler, sans contraindre en aucune manière leurs branches. Elles avaient onze ans lorsque de malheureuses circonstances me forcèrent de m'en séparer, en m'unissant aux regrets de ce berger à qui Virgile fit dire :

Insere nunc, Melibæe, pyros ! Egl. I.

En abandonnant ainsi des greffes faites sur un sorbier ou cormier (*sorbus domestica*), j'eus des fleurs de la troisième année, et des poires de doyenné et de messire jean dès la quatrième; ce qui annonce dans ces arbres une disposition plus prompte à se mettre à fruit. Mais j'observe qu'au point de l'incision de l'œil, il se forma un grand bourrelet, comme au coignassier, mais plus considérable, surtout sur l'aubépine.

Je me résume. La nature, livrée à elle-même, opère trop lentement, d'après notre impatience, la fructification, surtout du poirier et du pommier sur

franc. L'art, qui étudie et calcule ses moyens et ses forces, sans trop la contrarier, recherche et emploie tout ce qui peut accélérer ou abréger cette infertilité; il n'obtient ce succès qu'à l'aide de l'observation et des expériences soutenues. Elles lui apprennent que ce n'est qu'en modérant l'impétuosité de la sève, qui noie les boutons à fruit, en corrigeant ce qu'elle a de vicieux, en l'épurant et provoquant la coction qui la perfectionne, en diminuant sa tendance à ne former que du bois, qu'on parvient à obtenir insensiblement la fructification.

S'il la brusque, s'il prolonge trop les procédés divers à qui nous la devons, si la cupidité ou une impatience aveugle exagère les moyens d'obtenir une fécondité forcée, il nuit à l'arbre, et précipite plus tôt ou plus tard sa perte infaillible; s'il sait modérer les différens moyens que j'ai indiqués, il dirige sa vigueur vers une fertilité prolongée. Un des procédés qui peuvent l'assurer pour le poirier sur franc, est la méthode de M. Fanon, sagement appliquée, et en n'exigeant pas d'un jeune arbre destiné à parcourir une utile carrière, un surcroît de vigueur qui ne pourrait que l'énerver.

TABLE DES CHAPITRES.

	Pages.
Suite de la nomenclature des variétés du poirier.	1
Poires à boisson	18
Nomenclature des pommes.	24
Pommes à boisson.	68
Coignassier.	70
Sorbier ou cormier.	72
Alizier ou allier.	75
Néflier ou meslier	77
Azerolier.	78
Vinetier, ou épine-vinette ; ses variétés.	81
Cornouiller.	84
Jujubier.	86
Grenadier ; ses variétés.	87
Châtaignier ; ses variétés.	90
Noyer ; ses variétés.	104
Coudrier, noisetier ; ses variétés.	111
Pin	113
Pistachier.	115
Olivier ; ses variétés	116
Vigne.	125
Oranger à fruit doux ; ses variétés.	126
Oranger à fruit acide, ou bigarrade ; ses variétés.	141
Citronnier ; ses variétés.	145
Limonier ; ses variétés.	153
Cédrat ; ses variétés.	163
Bergamotte ; ses variétés.	165
Poncire.	166
Observations sur l'oranger, sa multiplication, sa culture. . .	166
Sur sa greffe, sa transplantation et sa floraison.	190

	Pages.
CHAP. VI. Sur divers établissemens de pépinières dans l'em- pire français.	200
CHAP. VII. Ordre à observer dans la tenue d'une pépinière.	245
CHAP. VIII. Préparation des terrains où l'on veut transplan- ter les arbres.	253
CHAP. IX. De la déplantation des arbres.	262
CHAP. X. De la plantation des arbres.	272
CHAP. XI. De l'emballage, de l'envoi et du transport des arbres.	283
Addition sur une nouvelle variété de poire, à feuilles trilo- bées.	290
Recherches et expériences sur les moyens pratiques d'accé- lérer la fructification des arbres, principalement du pom- rier et du pommier greffés sur franc.	291

FIN DE LA TABLE DU TROISIÈME VOLUME.

TABLE GÉNÉRALE

DES MATIÈRES

Contenues dans les trois volumes du *Traité complet sur les Pépinières*, avec la nomenclature de tous les fruits, par ordre alphabétique.

A

La lettre A indique le premier volume, la lettre B le second, la lettre C le troisième.

Abricotier (*Armeniaca*), A, 111; ses variétés par ordre alphabétique, B.

Abricot alberge,	155	— Abricot-pêche, de Nancy,	
Alberge de Montgamet,	160	etc.,	160
Abricot d'Alexandrie,	162	— noir ou violet du pape,	159
— angoumois,	156	— panaché,	163
— blanc,	154	— de Portugal,	158
— commun,	155	— précoce ou hâtif,	154
— de Hollande,	156	— de Provence,	157

Aigreins de pommes et de poires; pourquoi on les recherche, A, 307. Avantage de les greffer en pépinière, avant de les planter, 308. Danger de greffer des aigreins transplantés, 309. Aigreins greffés dans des pépinières, C, 240.

Alizier (*Crataegus*), A, 115; ses variétés, C, 75.

Amandier (*Amygdalus*), A, 117; ses variétés par ordre alphabétique :

Amandier commun, B,	201	Amandier argenté,	209
— à coque tendre et à fruit		— nain,	208
doux,	204	— pêche,	207
— à double amande,	203	— pistache,	205
— amer à gros fruit,	207	— sultane,	ib.

Amandes. Comment les faire germer et les planter, A, 49, etc.

Arbres, arbrisseaux et arbustes; leur nomenclature et leurs variétés par ordre alphabétique, A, 111.

Avantages de les planter jeunes, A, 11; — de les choisir dans les pépinières, 15. La quantité immense qu'on en plante chaque année, et leur peu de succès, A, 21.

Arbres tous formés; charlatannerie à cet égard, A, 10, 228.

Doivent prendre de la vigueur avant d'être à fruit, 229.

Quels sont ceux qu'il ne faut pas étêter en les transplantant, 231. Composition de Forsyth pour les arbres, 281.

Hauteur des arbres, 304. Arbres indigènes et exotiques; manière de les élever en pépinière, B, 1 et suiv. De leur greffe en pépinière, 11. Des différentes griffes, 24 et suiv.

Arrachage, déplantation vicieuse, C, 262. Utilité de l'usage d'un levier ou d'un cric pour déplanter, 277. De leur emballage et transport, 298. De la manière de les encaisser, 299. De la manière de les planter, 296. Conservation des racines et du pivot, 288. Manière de le rendre utile, *ibid.*

Orienter un arbre; ce que c'est, C, 274.

Animaux et insectes nuisibles aux pépinières, A, 246, etc.

Avelanier. *Voyez* Noisetier.

Azerolier (*Crataegus azarolus*), A, 126; ses variétés par ordre alphabétique:

Azerolier blanc d'Italie, C,	Azerolier jaune,	80
79	— du Val, ou Epine d'Es-	
— du Canada,	80	pagne, 80

B

Baches des couchers; comment on les fait, A, 78.

Bergamote. *Voyez* Oranger.

Bigarrade. *Voyez* Oranger.

Boutures, A. Manière de les planter, 93 et suiv.

Branches, Bourgeons; manière de leur faire prendre racines, A, 92; ne doivent pas être supprimés trop tôt, B, 2 et suiv.

C

Cédrat. *Voyez* Oranger.

Cédrat; bon sujet pour greffer les orangers, C, 195.

Cerisier (*Cerasus*), A, 139; ses variétés, par ordre alphabétique, B.

Bigarreau, belle rocmont,	Bigarreau à fruit rouge,	135
B,	Cerise à bouquet,	128
— blanc,	— ambrée,	139
— commun,	Cheriduke ou royale,	131
— hâtif,	134	Cerise commune, 128

Cérise de quatre à la livre, 131	Cerise grosse rouge-pâle, 133
Cerisier à fleur double, A, 139	— royale ou cheriduke, 131
Belle de Choisy, B, 130	— hâtive, 125
— guigne, 138	— griotte, 140
— gros gobet, 132	— griotte d'Allemagne, 142
Guigne hâtive, à fruit blanc, 125	— griotte de Portugal, 141
— hâtive, à fruit noir lui- sant, 127	— précoce, 124
— hâtive à fruit noir, 126	— royale hâtive ou mai-duk, <i>ib.</i>
Cerise de Montmorency, 129	— tardive, 143
— cœur de poule, 134	— de la Toussaint, 145
— guindoux, 131	— à trochets, 129
	— merisier, A, 170; B, 122

Nomenclature des cerises d'Allemagne, B, 147 et suiv.

Châtaignier, A, 141; B, 91; ses variétés par ordre alphabétique :

Châtaignier d'Amér., C, 100	L'Osilarde, 99
Châtaigne de Cars, C, 98	Pourtalonne, 95
Chincapin ou châtaigne de Virginie, 100	Printanière, 99
Marron du Luc, 99	Châtaignier panaché, 101
Exalade, 97	Verte du Limousin, 96

Citron. *Voyez* Oranger.

Coignassier (*Cidonia*), A, 149; C, 70; ses variétés :

Coignassier commun, 70	Coignassier pyriforme, 71
— maliforme, 71	— de Portugal, 72

Compositions pour couvrir les greffes et les plaies des arbres, B, 37; B, 80.

Cormier (*Sorbus domestica*), A, 149; C, 72; ses variétés par ordre alphabétique :

Sorbier commun, C, 73	Sorbier hybride, 74
— cultivé, 74	
Cornouiller (<i>Cornus</i>), A, 150; C, 84; ses variétés sont : le	
Cornouiller commun, C, 85	Cornouiller violet, 86
— blanc, C, 86	— panaché, <i>ib.</i>
— à fruit jaune, <i>ib.</i>	

Coudrier. *Voyez* Noisetier.

Courtillières; moyens qu'emploie M. Feburier pour les détruire, A, 253.

Couches; manière de les faire, A, 78.

Cypres; le tort qu'on lui fait en coupant ses racines, A, 153.

D

Douette-Richardot: ses pépinières, ses plantations, C, 23.

Dragéons, ce que c'est, A, 104; avantage de préférer des arbres de plant à ceux des dragéons, A, 105.

Epine-Vinette ou Vinetier (*Berberis*), A, 156; C, 82; ses variétés par ordre alphabétique, sont :

Vinetier blanc, C,	82	— à larges feuilles,	84
— commun,	<i>ib.</i>	— sans pepin,	83
— cultivé,	<i>ib.</i>	— sauvage,	82
— de crête,	84	— de la Chine,	83
Vinetier à feuilles de houx,		— violet,	<i>ib.</i>
C,	<i>ib.</i>		

F

Figuier, A, 158; B, 261; ses variétés par ordre alphabétique, sont :

L'Aubicon ou figue gourrau,		Figue, grosse jaune,	252
B,	249	— grosse violette,	253
L'Aulique,	253	— grosse noire,	255
L'Angélique ou grosse vio-		— la graissanne,	254
lette,	<i>ib.</i>	— la marseille,	252
— la blanche hâtive,	250	— la marseillaise,	<i>ib.</i>
— à fleur blanche,	248	— œil de perdrix,	251
— la blanquette,	251	— la peldure,	255
— de Bordeaux,	250	— la pourquine,	256
— boujassote,	254	— la rougeotte,	254
— la cordelière ou sava-		— la rousse,	255
tine,	251	— la verte,	252
Le figuier nain,	256	— la violette de deux fois	
Figue, grosse blanche longue,		l'an,	249
	251	— le xoudemouel,	255

Frêne; comment faire germer sa semence, A, 53.

Fruits, leurs différentes espèces et variétés, B, 101; cause de leur conservation, 101; différence entre la floraison et la maturité des fruits, B, 103; fruits dont la semence est avortée, périssent souvent avant de parvenir à leur maturité, 104; fruits qui ont des qualités opposées, 106; relatifs au climat, 107; cause de la multiplication des variétés, 109.

Fumier; comme il doit être employé, A, 41.

G

Grenadier (*Punica*), A, 162; C, 87; dont les variétés sont le

- Grenadier commun, C, 88 Grenadier à fleur double, 89
 — à fruit doux, *ib.*
 Groseillier (*Grossularia*), A, 168; B, 197; dont les variétés par ordre alphabétique, sont:
 Groseillier blanc à gros et à petit fruit, B, 198 panaché, 199
 — de couleur de chair, 199 — à fruit noir ou cassis, 200
 — à fruit perlé, *ib.* — épineux ou maquereau, *ib.*
 — rouge, à gros et petit fruit, 198
 Greffe (principes généraux sur la); greffe en écusson, à œil poussant, B, 24; erreur de M. Lemoine à cet égard, 49. Signe de la reprise de l'écusson, 39. Nécessité de le faire pousser promptement, B, 50. Greffe à œil dormant, 53, etc. Greffe en flûte, à sifflet, à canon, etc.: à quelles époques on peut la faire, B, 59. Greffe en fente; la manière de la faire; ses inconvénients, B, 64 et suiv. Manière de couvrir la greffe en fente, B, 80. Préparation de l'argile, B, 80. Autres compositions, B, 35, etc. Greffes à onglet, de rapport, etc., B, 82. Erreurs de M. Lemoine, B, 97 et suiv. Greffe des arbres verts, B, 94.

J

- Jardiniers qui vont chercher des arbres dans les pépinières, A, 16.
 Jujubier, C, 86.

L

- Lime. *Voyez* Oranger.
 Limon. *Voyez* Oranger.

M

- Marcottes; la manière de les faire, A, 86.
 Marcottes de chêne-liège, 92.
 Marcottes d'oranger de différentes sortes, C, 185; procédé curieux à cet égard, C, 183.
 Mar ronier. *Voyez* Châtaignier.
 Mûrier, A, 175; ses variétés:
 Mûrier à fruit noir, B, 209 — blanc, 210
 — rouge, B, 210
 Mûrier (*Morus*), A, 190; B, 220 Variétés:
 Le blanc, *ib.* Mûrier rouge, *ib.*
 Le noir, 209

N

- Néflier (*Mespilus*), A, 176, dont les variétés sont :
 Néflier cultivé, C, 77 Néflier sans pépin, 78
 — à gros fruit, 78 — sauvage, 77
 Noisetier, A, 177 ; C, 111, dont les variétés sont :
 Aveline cultivée à fruit long, Noisetier à grappes, 113
 112 — de Provence à fruit rond, 121
 Noisetier d'Amérique, 113
 — de Constantinople, *ib.* — à fruit oblong, 112
 — du Levant, *ib.* — à gros fruit, *ib.*
 — d'Espagne, *ib.*
 Noyaux ; moyen de les faire germer, et de hâter la germination, A, 51. Danger de la trop hâter, 54.
 Noyer (*Nux juglans*), A, 178 ; C, 104, dont les variétés, par ordre alphabétique, sont :
 Noyer à gros fruit, C, 105 Noyer marbol, 108
 — à coque dure, 106 — à fruit blanc de Virginie, *ib.*
 — à coque tendre, *ib.*
 Noyer à grappes, C, 110 — à fruit noir de Virginie, 109
 Bane de mouton, 108
 Noyer cendré, 109 — pacanier, 110
 — de la Lande, 107 — de deux fois l'an, *ib.*
 — de la Saint-Jean, ou tardif, *ib.*

O

- Onglet. Inconvénient de laisser des onglets aux arbres greffés, A, 286.
 Orme ; ses variétés, A, 180. Ne doit pas être étêté, B, 6 et suiv.
 Olivier (*Olea sylvestris*), A, 179 ; C, 115. Ses différentes variétés chez les Romains, 116. Ses différentes variétés par ordre alphabétique, C, 116 :
 L'amelingue, 118 L'espagnole, 121
 Le blancane, 119 La luquoise, 123
 La baralengue, ou ampouleau, 120 Olivier franc, 116
 Olivier de Lima, 124
 Le bouteilleau, boutiniane, — à fruits à trochets, C, 120
 la ribière, la rapujette, à La negrette, la moureau, mourette, la mauresgale, 116
 fruits, à trochets, 121
 La coyasse, 122 — l'olinière, ou libiero, galilingo, 118
 Le corniau, corneau à fruit — picholine ou saurine, 123
 de cornouiller, courgnole, 120
 plant de Solon, 120

Le pigau, pigale, pirgaillado, Le pigau, la salerne, 119
 la marbrée, la piquetée, — la verdale ou verdau, 124
 122

Oranger; son semis, C, page 180; sa culture, 190. Com-
 position de la terre qui lui est propre, 173. La manière de
 le multiplier de bouture, 183. Greffes; manière de les
 faire, 190. Ses variétés par ordre alphabétique :

Oranges douces.

Orange à côtes, C, pag. 132	Oranger étoilé, 132
— à écorce lisse et pulpe ai-	— décumane, 140
gre-douce, 131	— de Gênes, 135
— à fleur double, 132	— de Grasse, ou grosse oran-
— à feuilles crépues, hâtif, 130	ge, 131
— à écorce douce, 133	— de Malte, 134
— à feuilles dorées, <i>ib.</i>	— de Nantelle, 135
— à feuilles panachées, <i>ib.</i>	— des Philippines, 134
Oranger à feuilles de laurier, <i>ib.</i>	Riche dépouille, 133
— à feuille de saule, 136	Oranger-limon, 136
— à fruit semblable au chêne, 135	— hermaphrodite, <i>ib.</i>
— à feuille de chêne, <i>ib.</i>	— turc, 135
— à fleur rouge, 146	— de Séville, 137
— à fruits panachés, 137	— sauvageon à fruit lisse, 135
— de la Chine, 133	— à feuilles panachées, 137
— commun, 130	— pampelmousse, ou cha-
Orange lisse cornue, 134	dock, 138
Oranger de Curaçao, 135	— nain, 140
	— suisse, ou de Rega, <i>ib.</i>
	Orange rouge, 131
	— sans pépin, 132

Oranges acides, ou Bigarrades.

Bigarrade à feuilles de saule, 149	Bigarrade cornue, 143
— à fleur double, 144	— jaune, 142
— aigre-douce, 149	— violette, <i>ib.</i>
— commune, 141	— sans pépin, 144
	— pommier d'Adam, <i>ib.</i>

Citron; sa différence d'avec le limon, C, 145.

Citron à feuilles panachées, 149	Citron à feuilles de cèdre, 151
— de l'Amérique, <i>ib.</i>	— à feuilles ternées, 152
— à pulpe douce, 148	— à feuilles de chagrin, 150
— blanc à fleur double, 150	— bergamote, 151
	— de la Chine, 148

Citron commun,	147	Citron de Madère,	152
— cucurbité,	148	— mellarosa,	150
— digité,	147	— musqué,	152
— d'Espagne,	151	— nointelle,	ib.
— Gaiétan,	152	— perrette,	149
— d'Italie,	148		

Lemons.

Limon à fruit doux, C,	154	Limon de la Calabre,	153
— doux à feuilles panachées,	ib.	— cannelé,	157
— à feuilles étroites,	155	— chéri,	156
— à feuilles de cerisier,	ib.	— de Chailly,	ib.
— à feuilles de chêne,	156	— citrouille,	157
— à fleur double,	157	— d'Espagne, à épines,	158
— à feuilles très-longues,	ib.	— de Grenade,	161
— à longues feuilles crépues,	ib.	— impérial,	159
— à grappes,	158	Limon-olivier,	161
— à très-gros fruit,	161	— de Portugal,	156
— à feuilles ternées,	163	— perrette,	159
— à fruit rond tranché de		— en forme de poire,	158
jaune,	155	— ponzin,	ib.
		— ordinaire,	153
		— de Saint-Remi,	162
		— de Valence,	ib.

Cédrats.

Cédrat de Florence, ordi-		Cédrat du Liban,	165
naire, C,	163	— sans épines,	164
— mellarosa,	164	— Cédron,	165

Bergamotes.

Bergamote mellarosa,	166	Bergamote ordinaire,	165
— orange,	165		

Poncires.

Poncire blanc, C,	166	Poncire violet,	166
— commun,	ib.		

Manière de faire fleurir promptement les petits orangers en les greffant, C, 195. Procédé pour retarder ou avancer leur floraison, 197. Doivent avoir leurs racines couvertes, 199.

P

Pavie, ou pêche qui ne quitte point le noyau (*Persica*), A, 182; B, 211; variétés :

Pavies à duvet.

Pavie alberge ou persais, B,	Pavie de Pamiers,	242
248	— madeleine blanche,	243
— jaune de Toulon, 244	— de Pompone.	244

Pavie lisse; variétés :

Pavie brugnion violet, 245	Pavie jaune.	246
----------------------------	--------------	-----

Pêcher (*Persica*), A, 182; B, 213, à duvet, qui se séparent du noyau, dont les variétés par ordre alphabétique sont :

Pêche admirable, 235	Pêche incomparable en beauté, 231
— admirable jaune ou abricotée, <i>ib.</i>	— madeleine blanche, 216
— admirable tardive, ou belle de Vitry, 234	— madeleine rouge ou courson, 219
— alberge jaune, 214	— madeleine à petites fleurs, 233
Avant-pêche blanche, B, 213	— madeleine tardive, 227
— pêche jaune, 215	— Malte. Voyez madeleine blanche.
Pêche belle chevreuse, 218	— grosse mignonne, 217
— belle-garde, ou galande, 220	— Narbonne. Voy. bourdine, sanguignole.
— belle de Vitry, 224	— nivette, 233
— belle Bauce, 230	Pêche-noix. Voyez violette tardive.
— belle de Tillemont, 231	— de Pau, 237
— betterave. Voyez sanguignole.	Pêcher à fleur double, 232
— bourdine, bourdin, 226	— petite mignonne. Voyez double de Troyes.
— cardinale de Furstemberg, 222	— nain, 247
— chancelière, 220	Pêche pourprée hâtive, 217
— chevreuse hâtive, 227	— pourprée tardive, ou chevreuse tardive, 235
— chevreuse tardive, ou pourprée, 231	— persique, 234
— courson. Voy. madeleine rouge.	— royale, 228
— double de Troyes, 214	— rossane, 216
— galande. Voy. belle-garde.	

Pêche sanguignole ,	237	Pêche transparente ronde, 224
— teindoux ou teindou ,	229	— vineuse de Fromentin,
— téton de Vénus ,	228	221

Pêches lisses qui quittent le noyau :

Pêche jaune lisse ,	240	Pêche grosse hâtive ,	239
— violette tardive ,	ib.	— tardive ,	240

Pépinières; avantage d'en avoir une chez soi, A, 9, 19. Frais et bénéfices d'une pépinière, A, 23. Terre la plus convenable pour une pépinière, A, 25; son exploitation et sa préparation pour former une pépinière, A, 37. Comment et jusqu'à quel point elle doit être défoncee, A, 39. Inconvénient de trop défoncee, 40. Avantage de préparer la terre d'avance, 41.

Pépinière; sa plantation, et à quelle époque, A, 203. Manière de la planter, A, 242. Soins qu'elle exige, A, 263 et suiv. 296, etc. Avantage de couvrir le terrain de chaume ou de feuilles, A, 264. Herbes qui sont funestes, A, 266. Animaux qui lui sont funestes, A, 246.

Pépinières, leur multiplication, C, 200. Etat des principales pépinières en France, C, 203.

Pépinière, ordre à tenir dans une pépinière, C, page 245. Modèle de registre, C, 246. Nécessité pour le propriétaire que celui qui la tient ne lui fasse pas un secret de l'ordre qu'il a suivi, C, 249. Avantage de greffer des fruits précoces sur les sujets qui le sont, C, 250.

Pin, A, 183; C, 113.

Plant; avantage de l'avoir chez soi, A, 46; quel âge il doit avoir, 48.

Plant en pépinière; doit-il être éboulé? comment et quand, A, 231 et suiv., 235, etc. Ne doit pas être ébranché dans le début, 238 et suiv., 269, etc. Ordre pour le planter, A, 240. Distance entre les plants, 241. Manière de planter, A, 242. Nécessité d'établir une juste proportion entre la croissance du plant en longueur, en diamètre, A, 243. Comment former la direction des arbres, A, 243, 244. Maladie du plant en pépinière, A, 246. Faut-il rebouter le plant en pépinière? quand et en quelle occasion? A, 289. Il faut préparer d'avance la place de l'écusson, 293. Erreurs de M. Lemoine à cet égard.

Plantations; nécessité de préparer le terrain d'avance, C, 253. Moyens de remédier au défaut de fond de terre, C, 254. Inconvénient de remettre à la même place un arbre de la même espèce que celui qu'il y avait, C, 255. De

faire un défoncement trop profond, C, 258. Exceptions à cette pratique, 260.

Pivot doit être soigneusement conservé, A, 207. Principes sur cet objet d'Olivier de Serres et de Roger-Schabol, A, 215. Pratique étrange citée par M. Lemoine, 217-218. Réponses aux objections qu'on prétend faire, d'après l'autorité de Duhamel, 337 et suiv. Doit être plié au lieu d'être coupé, A, 227, 229.

Pistachier, A, 184; C, 115.

Poirier (*Pyrus*), A, 187; B, 258 Ses variétés par ordre alphabétique :

Poire ah! mon Dieu, 291	Bergamote rouge, 297
Ambre ou muscat-Robert, 263	— de Soulers, C, 4
Ambrette d'été, 264	— suisse, 309
— d'hiver, 337	Beurré d'hiver, C, 12
Amiral, 308	Beurré, 300
Amiré joannet, B, 261	— rouge, 303
Amoselle ou bergamote de Hollande, C, 10	— d'Angleterre ou Angle-terre d'été, 300
Amour ou trésor, 352	— romain, 302
Ange (d'), 275	— de Portugal, 316
Angélique de Bordeaux, 346	Bezy de Caissoy, 328
— de Rome, 347	— de Chassery ou Eschas-sery, 355
— d'hiver, 349	— de Chaumontel, 338
Angleterre d'été, 300	— d'Hery, 341
— d'hiver, 349	— de Montigny, 305
Archiduc ou ognonet, 271	— de la Mothe, 304
Aurate, 262	Blanquet à longue queue, 267
Beau présent. <i>Voyez</i> Epar-gne.	— (petit), 268
Belle de Bruxelles, 320	Bon-chrétien d'Auch, 283
Bellissime d'automne, 322	— d'Espagne, 226
— d'été ou suprême, 273	— d'été musqué, 285
— d'hiver, 356	— d'hiver, C, 5
Bequème, 340	— turc, 326
Bergamote d'Alençon ou de Hollande, C, 10	Bonne de Soulers. <i>Voyez</i> bergamote de Soulers.
— d'Angleterre, 203	Bourdon musqué, 274
— d'automne, 310	Cassolette, 289
— cadette, 311	Cadet ou bergamote cadette, B, 311
— crassane, 327	Catillac, C, 2
— d'été ou Milan de la beu-vrière, 296	— rozat, C, 13
— de Hollande, C, 10	Chère-à-dame, 277
— de Pâques, 355	Champ riche, 330

Chaptal (poire),	341	Jardin,	345
Chat brûlé, C,	8	Jargonelle,	289
Citron des carmes. <i>Voyez</i>		Impériale à feuille de chêne,	
Madeleine.		C,	9
Colmars,	355	Inconnue chèneau.	292
Cramoisi,	319	Lansac ou dauphin,	314
Crassane ou bergam. cras-		Livre (poire de),	351
sanne,	327	Louise-bonne,	331
— panachée,	328	Madeleine,	264
Cuisse-madame,	266	Mansuette ou solitaire,	290
Dauphine ou Lansac,	314	Marquise,	335
Demoiselle ou vigne,	317	Martin-sec,	334
Donville ou St-Père, C,	1	Martin-sire ou ronville,	353
Double-fleur, C,	6	Mauni (poire de),	312
— panachée,	7	Merveille d'hiver,	330
Doyenné blanc,	305	Messire-jean,	323
— gris.	306	Mouille-bouche ou Verte-	
Echassery,	336	longue,	298
Epargne,	269	Muscat fleuri,	263
Epine d'été,	293	— l'Allemand, C,	9
— d'hiver,	331	— (petit),	262
— rose,	278	— robert,	263
Figue (poire),	294	— royal,	289
Fin or d'été,	277	— roye,	301
— or de septembre ou d'Or-		Naples, C,	8
léans,	292	Œuf (poire d'),	288
Fleur de guigne. <i>Voyez</i> sans		Ognonet,	271
peau.	275	Orange d'hiver, C,	3
Fondante de Brest. <i>Voyez</i>		— hâtive ou bourdon mus-	
Inconnue chèneau,	292	qué.	274
Fondante musquée. <i>Voyez</i>		— musquée,	280
Epine d'été.		— rouge,	281
Franchipane,	313	— tulipée,	235
Franc-réal,	344	Parfum d'août,	276
Friolet. <i>Voyez</i> Cassolette		Passans de Portugal,	318
(poire à).		Pastorale ou musette d'au-	
Gobert,	316	tomne,	321
Gracioli ou bon-chrétien		Pendard (poire de),	317
d'été,	294	Perdreau ou rousselet hâtif,	
Grise-bonne ou ombrelle		265	
d'été,	264	Poire azerole C,	15
Grosse alongée,	315	— à bois jaspé, C,	18.
Hativau,	265	— à deux têtes, B,	272
Gros hativau de la forêt,		Poirier à feuilles panachées,	
275		B,	320
Jalousie,	312		

Poire douce des Alpes, 321	St-père, C, 1
— de Payenci, C, 14	St-Samson ou Epargne, B, 269
— de cuisine de Varin, C, 13	Salviati, 279
Poire-pomme, C, 7	Sanguignole, 282
— de Girandoux, 14	Sanguine d'Italie, 319
Poirier nain, C, 16	Sans peau ou fleur de guigne, 275
Poire de Naples, C, 8	Sapin, 272
— de prêtre, C, 7	Sarrazin, 357
— de prince ou chair-à-dame, B, 277	Sept-en-gueule ou petit muscat, 262
— de vitrier, B, 339	Solitaire. <i>Voyez</i> mansuette, 324
Râteau, C, 16	Sucré-vert, 273
Robine ou royale d'été, 281	Suprême ou bellissime d'été, 273
Roi d'été ou gros rousselet, B, 287	Tarquin, C, 11
Ronville ou Martin-sire, B, 353	Tonneau, 358
Rousselet gros ou roi d'été, 287	Trésor, 352
— hâtif, 265	Trompe-valet, 304
— d'hiver, 354	Trouvé (poire de), C, 2
— de Reims, 286	Tulippée (ou orange) B, 295
— d'Anjou ou Bezy de Cais-soi, 328	Vallée franche, 308
Roussette de Bretagne, 329	— bâtarde, <i>ib.</i>
Royale d'été. <i>Voyez</i> robine, 345	Vermillon d'été, 315
— d'hiver, 345	— ou bellissime d'automne, 322
St-Augustin, 349	Verte-longue ou mouille-bouche, 298
St-Germain, 333	— panachée, 299
St-Laurent, 272	— panachée (petite), <i>ib.</i>
St-Lezain, C, 11	Vigne, 317
St-Michel. <i>Voyez</i> doyenne, 332	Virgouleuse, 332
	Vitrier, 339

La nomenclature des poires à boisson est tome III, pag. 18 et suivantes.

Pommier (*Malus*), A, 187. Ses variétés chez les Romains, C, 25. Ses variétés par ordre alphabétique :

Anis ou fenouillet gris, 37	Bardin ou fenouillet rouge, 38
Api (gros), ou pomme rose, 48	Bonne Lancel, 30
Api noir, 47	Calville d'été, ou passe-pomme rouge, 27
Audent (pomme d'), 29	

Calleville blanc ,	50	Pomme de jardi ,	41
— rouge ,	33	— de Malengre ,	42
— rouge de Normandie ,	32	— d'Amérique (grosse) ,	46
Canada gris ,	53	— Saint-Germain ,	61
Capendu ,	59	— malecarle ,	64
Châtaignier ,	58	Pommier d'esrange ,	66
Cierge d'hiver ,	66	— de la Chine , ou <i>pyrus ma-</i>	
Cousinette ,	27	<i>lus spectabilis</i> ,	<i>ib.</i>
Drap d'or , ou fenouillet jau-		— bacciforme ,	67
ne ,	35	— à fleur odorante ,	68
Doux à trochets ,	48	— concombre ,	42 et 70
Etoilée (pomme) ,	61	Postoche d'été ,	29
Faros (gros) ,	49	— d'hiver ,	63
— (petit) ,	50	Princesse noble ,	41
Fenouillet gris , ou anis ,	37	Rambour d'hiver ,	60
— jaune , ou drap d'or ,	35	Reinette d'Angleterre (gros-	
— rouge ,	38	se) ,	52
Gale-pin ,	36	— blanche ,	53
Glace (pomme) ,	42	— de Bretagne ,	59
— transparente ,	44	— de Canada .	53
Gros-bondi ,	66	— dorée ,	55
Haute-bonté ,	57	— franche ,	54
Madeleine , C ,	27	— grise ,	55
La bien-venue ,	52	— rousse ,	51
Museau de lièvre ,	32	— grise de Grandville ,	56
Noire (pomme) ,	47	— jaune hâtive ,	37
Nonpareille ,	57	— rouge ,	54
Passe-pomme blanche , ou		Royale d'Angleterre à tro-	
coussinette ,	27	chets ,	50
Passe-pomme d'automne ,	45	Rose (pomme) ,	48
Passe-pomme rouge ,	27	Saint-Julien ,	29
Pigeon ,	34	Saint-Michel ,	56
Pomme bonne-épreuve ,	66	Troussel (pomme) ,	61
— d'or , ou drap d'or ,	36	Violette ,	60
— poire ,	40		

La nomenclature des pommes à boisson est au tome III , pages 68 et suiv.

Pommier-Paradis ; avantages de le faire venir de semences plutôt que de drageons , A , 107.

Poncire. Voyez Oranger.

Provins. Voyez Marcottes.

Prunier (*Prunus*) , A , 188 ; B , 163. Ses variétés par ordre alphabétique :

Prune abricotée de Tours , Abricotée rouge , 170
184 D'Ast , 177

Blanche-ovale ,	181	Impériale jaune ,	180
Bricette ,	186	— blanche ,	188
Brignole ,	178	— violette ,	187
De Canada ,	180	— violette à feuilles pana-	
De Catalogne. Voyez Damas		chées ,	ib.
d'Espagne.		Mirabelle ,	185
Cerisette ,	164	— double. Voy. Drap d'or.	
De Chypre ,	175	Mirabolan ,	194
Gros Damas blanc ,	168	Monsieur hâtif ,	173
Petit Damas blanc ,	ib.	— tardif ,	183
Damas dronet ,	171	Moyen de Bourgogne ,	192
— d'Italie ,	ib.	Noire hâtive ,	167
— de maugeron ,	172	Prune-pêche ,	176
— musqué , prune de Chy-		Perdrigon hâtif ,	167
pre , etc. ,	170	— blanc ,	176
— noir ,	ib.	— Normand ,	179
— rouge ,	169	— rouge ,	ib.
— sauvageon ,	164	— violet ,	178
— de septembre ,	172	Précoce de Tours ,	166
— d'Espagne ,	177	Provence hâtive ,	ib.
— de Tours ,		Quêtechen de Lorraine ,	195
— violet ,	168	Grosse Reine-Claude ,	182
D'Agen ,	173	Petite Reine-Claude ,	183
Dame Aubert , ou grosse lui-		Reine-Claude à fleur semi-	
sante ,	191	double ,	184
De deux fois l'an ,	196	Rognon d'âne ,	192
Date ,	195	Royale ,	182
Dauphine. Voyez Reine-		— de Tours ,	175
Claude.		Sainte-Catherine ,	193
Diaprée blanche ,	190	Saint-Julien ,	164
— rouge ,	189	Saint-Martin ,	196
— violette ,	188	Sans noyau ,	193
Drap d'or ,	185	Suisse ,	175
Jacinthe ,	188	De Vacance. Voyez Damas.	
Jaune hâtive ,	165	Verte-bonne. Voyez Reine-	
De Jérusalem ,	166	Claude.	
Illevert ,	192	Virginale à fruit rouge ,	181
Impératrice blanche ,	191	— à fruit blanc ,	ib.
— violette ,	190	Virginie ,	194

Q

Quenouilles, A, 231; 212.

R

Radicule; erreur de la couper, 45. Sa direction naturelle, A, 87.

364 TABLE GÉNÉRALE DES MATIÈRES.

Racines; exposées à l'air forment souvent des drageons, A, 89.

Racines; doivent être soigneusement conservées, A, 215.

Réfutation des principes de Forsyth, A, 216. Racines rafraîchies; dans quelle circonstance.

Réchaud pour entretenir la chaleur des couches, A, 84.

S

Semences; doivent être bien mûres, 59, etc. Jusqu'à quel point enfoncées dans la terre, 68. Manière de les conserver, 69. Difficiles à lever; comment les traiter, 72.

Semis chez soi; moyen économique et plus avantageux, A, 46.

Semis de noyau et de graines, 49. Semis de graines en pleine terre, 58. Manière de les faire, 63. Ne doivent pas être trop épais, 16. Semis de la graine d'orme, 65. Semis

des graines des arbres non acclimatés, 75.

Semis; leur multiplication considérable, C, 200.

Sève; n'est que ralentie en hiver, A, 203. A quel signe on connaît son ralentissement, 205; B, 66. Expériences à cet égard, B, 67, etc.

Sorbier. Voyez Cornier.

T

Tan; son usage, B, 78.

Taupe; ses ravages dans les pépinières; moyens de la détruire, A, 260.

Terres de différentes natures, A, 25. Moyen de les amander, 18. Entrent peu dans la composition des végétaux, A, 32.

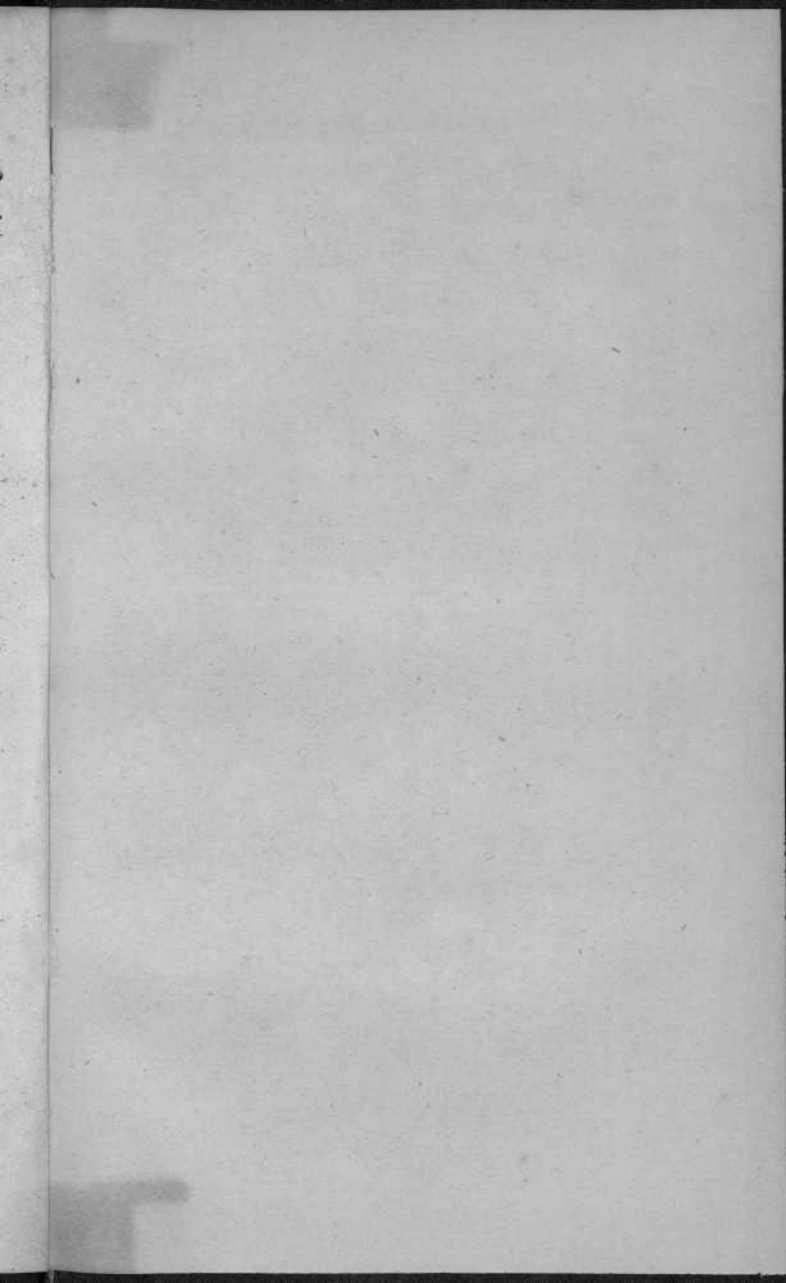
Terre de bruyère; ce que c'est, 75.

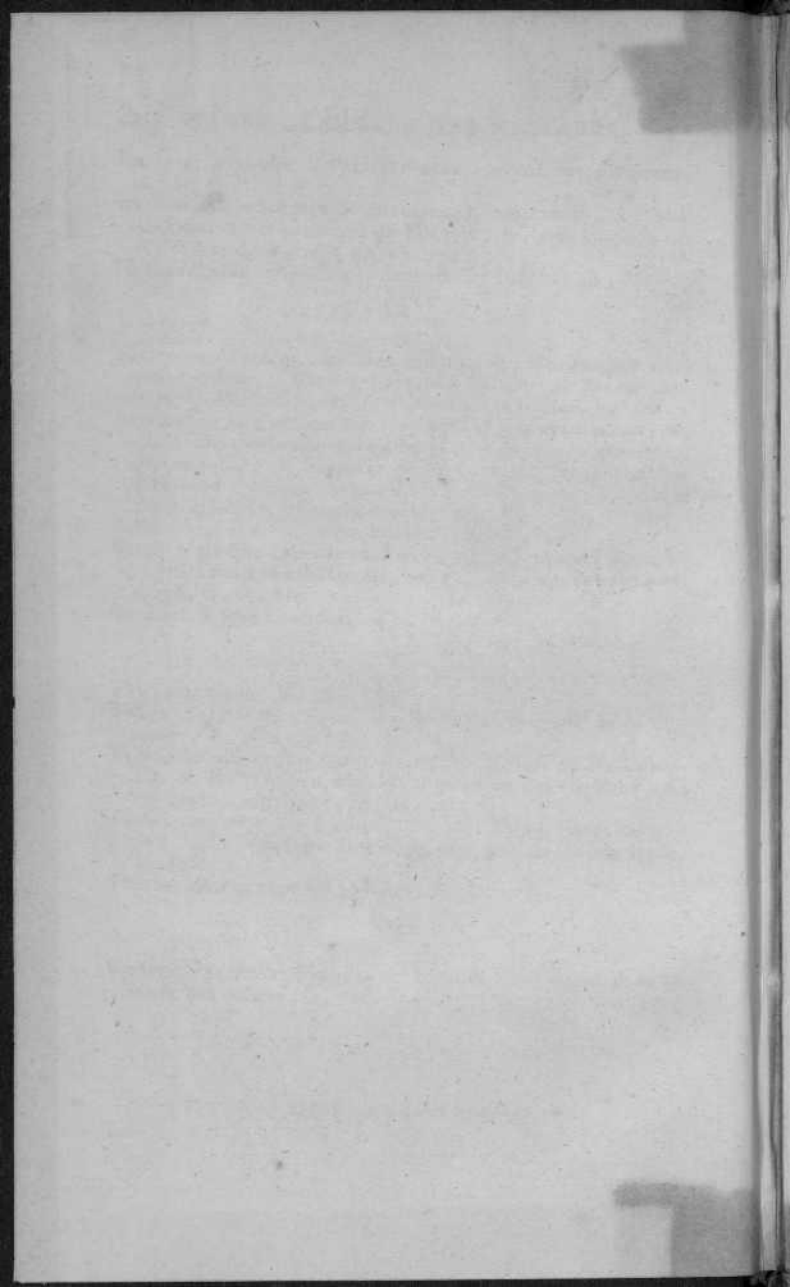
Tiges; comment les former, A, 304. Demi-tiges; ce que c'est, 305. Peuvent être suppléées par de basses tiges, A, 305.

Thermomètres pour les couches, A, 41.

V

Variétés des fruits. Fraudes ou erreurs à cet égard dans la vente des arbres, C, 206.





14

5

13

TRAITÉ
SUR LES
PÉPINIÈRES

3

17.722