Verkauft an Morrison

2 Bd

a Band = 100 Kupfertafeln

Im Superexlibris gehört zu Band [illegible] Bigarren (1797–1804) des Schatz
der Bibliothek des Königs Ludwig XVI auf Grignon [illegible]

TRAITÉ
DES ARBRES FRUITIERS.

TOME PREMIER.

De Seve inv. N. de Launay Sculp.

TRAITÉ DES ARBRES FRUITIERS;

CONTENANT

LEUR FIGURE, LEUR DESCRIPTION, LEUR CULTURE, &c.

Par M. DUHAMEL DU MONCEAU, de l'Académie Royale des Sciences; de la Société Royale de Londres; des Académies de Petersbourg, de Palerme, & de l'Institut de Bologne; Honoraire de la Société d'Edimbourg, & de l'Académie de Marine; Associé à plusieurs Sociétés d'Agriculture; Inspecteur Général de la Marine.

TOME PREMIER.

A PARIS,

Chez { SAILLANT, Libraire, rue Saint Jean de Beauvais.
DESAINT, Libraire, rue du Foin.

M. DCC. LXVIII.

Avec Approbation et Privilege du Roi.

PRÉFACE.

ÉTUDIER les Ouvrages du Créateur, contempler l'admirable ſpectacle de la Nature, eſt une occupation bien digne de l'homme qui penſe. Dans quelque point de vue qu'il ſe place, il n'apperçoit rien qui ne mérite ſon attention, rien qui ne le conduiſe à faire des réflexions utiles. Mais dans la variété infinie d'objets qui compoſent cet immenſe tableau, ceux qu'on nomme de premiere néceſſité doivent le toucher plus que tous les autres ; tels ſont les Bleds, la Vigne, les Bois, les Beſtiaux, reſſources principales pour ſa vie, ſa ſûreté, & même ſes plaiſirs.

OUTRE ces objets précieux, la Nature lui en offre d'autres, qui, ſans être auſſi intéreſſants, peuvent arrêter ſes regards & mériter ſes ſoins. L'agrément & l'utilité des Arbres fruitiers, doivent leur aſſurer le premier rang dans cette claſſe. A leurs fleurs, l'un des plus beaux ornements des Jardins au Printemps, ſuccedent les fruits qui ſont la partie la plus brillante des richeſſes de l'Eté & de l'Automne. Pendant toute l'année ils fourniſſent nos tables de mets d'autant plus agréables qu'ils flattent & réveillent le goût à la fin des repas les plus ſomptueux & les plus recherchés. Le parfum, la fraîcheur, la ſaveur, la délicateſſe des bons fruits ſont des qualités avouées de tout le monde : mais pluſieurs prétendent que l'uſage en eſt dangereux, & que, pour être ſervi dans des vaſes précieux, cet aliment n'en eſt pas moins contraire à la ſanté ; qu'étant froid, il produit dans l'eſtomac des crudités qui

troublent les digeſtions, ſont un mauvais chyle, & occaſionnent des fievres opiniâtres, & ſouvent vermineuſes. J'ai rapporté dans mes Obſervations Botanico-Météorologiques des faits bien conſtatés qui déchargent les fruits de ces accuſations, & pluſieurs célebres Médecins les ont pleinement juſtifiés de reproches qui ne doivent tombes que ſur l'intempérance de ceux qui, s'abandonnant à leur appétit, en uſent ſans modération. Si je n'étois retenu par les bornes d'une Préface qui ne peut être trop courte, je démontrerois facilement que cette nourriture délicieuſe, & unique de nos premiers peres, n'eſt devenue nuiſible que parce que l'homme s'y livre ſans réſerve.

Je n'ai garde cependant de conſeiller à tout le monde indiſtinctement de manger de toutes ſortes de fruits. Sur cet aliment comme ſur tout autre, chacun doit déterminer d'après ſa propre expérience l'uſage qu'il en peut faire, tant pour la quantité, que pour l'eſpece. Mais auſſi il ſeroit inconſidéré de vouloir proſcrire ſans reſtriction tous les fruits de deſſus nos tables : j'en appelle à tous les âges & à tous les Peuples qui ont conſtamment recherché les fruits. L'aſſurance de leurs ſuffrages, autant que le goût que j'ai pour les bons fruits, m'a porté dans le temps même où j'étois occupé des objets de la premiere néceſſité, la Culture des Terres, la Conſervation des Grains, le rétabliſſement des Forêts, &c. (*) à raſſembler dans nos Jardins les meilleures eſpeces d'Arbres fruitiers, à les décrire, à les faire deſſiner par les plus habiles Artiſtes dans la vue de compoſer l'Ouvrage que je donne aujourd'hui au Pu-

(*) Les Elémens d'Agriculture, 2 vol. in-12; le Traité de la Conſervation des Grains, 2 vol. in-12. & le Traité des Bois & Forêts en 8 vol. in-4°. ſe trouvent chez L. F. Delatour, Libr. rue S. Jacques.

blic : mais les grands frais qu'exigeoient les Gravures, me firent abandonner ce projet, & ces matériaux sont restés comme oubliés dans mon Cabinet pendant plus de vingt ans. Enfin les ayant fait voir à un Amateur (*) rempli des mêmes vues & occupé des mêmes objets, il espéra pouvoir les mettre en œuvre ; les difficultés qui m'avoient arrêté ne lui parurent point insurmontables. Je ne lui dissimulai pas que diverses occupations importantes ne me laissoient que peu de temps à donner à cet Ouvrage ; mais son zele l'engagea à m'offrir de travailler de concert avec moi pour finir les Descriptions & les Desseins imparfaits, & pour ajouter ce qui manquoit des uns & des autres, se proposant de me mettre en état de m'acquitter avec le Public des engagements que j'avois pris de donner ce Traité qui complete celui des Arbres & Arbustes.

Les Planches ont été exécutées par les Graveurs les plus habiles en ce genre ; & quoiqu'on apperçoive différentes manieres dans les hachures, parce que l'Ouvrage étoit trop considérable pour être fait par une même main, cependant elles ont été portées à un degré de perfection que l'on voit dans peu d'Ouvrages ; ce qui a déterminé les Libraires à n'épargner ni soins, ni dépenses pour qu'il n'y eût rien à desirer à la partie typographique de ce Traité, dont nous allons rendre un compte abrégé.

En examinant la plupart des Vergers & des Espaliers plantés d'Arbres fruitiers, on est surpris qu'un objet aussi intéressant soit si éloigné de sa perfection, principalement pour le choix des especes, & même pour leur culture.

(*) M. le Berriaye.

A L'ÉGARD du choix des eſpeces, les uns plantent des Arbres pour tirer un revenu de leurs fruits : ceux-là ne prenant conſeil que de leur intérêt, donnent la préférence aux fruits qui ſont précoces ou fort gros ; ces deux qualités étant plus avantageuſes pour la vente que la délicateſſe des fruits, elles déterminent leur choix ; & on ne peut les en blâmer, puiſqu'ils prennent le moyen le plus propre à remplir leurs vues. D'autres plantent des Arbres pour leur uſage particulier & la fourniture de leur maiſon : ceux-ci reglent ſouvent le nombre des eſpeces qui doivent entrer dans leurs Jardins, d'après la Quintinye, qui s'eſt propoſé d'établir ſon choix ſur le mérite & la bonté des fruits de chaque genre. Cependant, en ſuivant les conſeils de ce célebre Auteur, on mettroit dans un même Verger ſoixante cinq Ambrettes, autant d'Epines d'hiver, ſoixante-dix Echaſſeris, tous fruits médiocres ; & ſeulement vingt-quatre S. Germains, qui eſt un fruit bien ſupérieur à ceux que nous venons de nommer. Pluſieurs Propriétaires ſe décident auſſi par leur goût particulier, qui ſouvent n'eſt pas le plus général ; mais quand on travaille pour ſoi, on doit être maitre de ſuivre ſon inclination. D'autres enfin s'en rapportent entiérement à leur Jardinier qui ſouvent remet la déciſion au Pépiniériſte qu'il a affectionné ; & celui-ci plus occupé de ſon débit que de l'avantage du Propriétaire, fournit les eſpeces qu'il a le plus abondamment dans ſes Pépinieres.

LAISSANT à part ces motifs d'un intérêt perſonnel, il faut convenir qu'il ne ſeroit pas aiſé, même à celui qui auroit fait une étude ſuivie des fruits, de donner de bons conſeils à qui voudroit faire un plant conſidérable. Car le goût eſt une ſenſation perſonnelle & libre à laquelle on ne peut impoſer de Loix : ainſi chacun eſt autoriſé à donner la préférence à un fruit ſur un autre. Les uns ſe

déclarent pour les fruits fondants, tandis que d'autres aiment mieux les caſſants. Cependant il y a des fruits qui, indépendamment des goûts de fantaiſie, méritent la préférence ſur tous les autres. Cela étant, il ſemble qu'on pourroit établir comme une regle générale de faire choix des bons plutôt que des médiocres. Quelque naturel que cela paroiſſe, nous oſons dire que cette regle eſt ſuſceptible de reſtriction. En effet celui, par exemple, qui ne planteroit que des Fraiſiers des Bois, des Ceriſiers de Montmorency, des Pruniers de Dauphine, des Pêchers de groſſe Mignonne, des Poiriers de Beurré, &c. auroit les fruits communément réputés les meilleurs; mais tous les ans il éprouveroit de longues diſettes, & rien n'eſt plus contraire à la bonne économie que de ſe fournir avec profuſion pendant quelques mois des fruits les plus excellents, & de reſter au dépourvu le reſte de l'année. Il paroît plus raiſonnable de ſe ménager une ſucceſſion de fruits, de ſorte que ſi l'on n'eſt pas toujours dans l'abondance juſqu'au ſuperflu, on ne ſoit jamais dans l'extrême indigence. Ainſi comme il n'eſt pas poſſible d'avoir pendant toute l'année d'excellents fruits, il faut faire enſorte que les médiocres ne manquent point. C'eſt-là diſpenſer avec intelligence les dons de la Nature; & le moyen de s'aſſurer de ces reſſources, eſt de planter les eſpeces & les variétés d'Arbres dont les fruits ſe ſuccedent, depuis les plus précoces juſqu'aux plus tardifs, faiſant enſorte de proportionner le nombre de chaque eſpece aux beſoins de la ſaiſon où elle mûrit. Une plantation ne remplit donc point du tout ſon objet, lorſque trop nombreuſe en Arbres dont les fruits concourent pour le temps de la maturité & ne produiſent qu'une abondance momentanée, elle manque des eſpeces dont les fruits ſe conſervent juſqu'aux nouveaux. Elle eſt

encore incomplete lorſqu'elle n'eſt compoſée que des plus excellents fruits de chaque ſaiſon ; parce que ces fruits, ordinairement délicats, étant ſujets à manquer, il faut ſuppléer à ceux-là par des fruits de moindre qualité, mais qui donnent plus abondamment & plus conſtamment. D'ailleurs il faut du fruit pour les compotes & les confitures ; or ce ne ſont pas toujours les fruits les plus agréables à manger cruds qui réuſſiſſent le mieux dans le ſucre. Une compote de Griottes ou de Poires de S. Germain ne ſeroit pas préférée à une compote de Ceriſes communes ou de Poires de Martin-ſec. De même les confitures d'Abricots-Alberge & de Mirabelle ſont plus eſtimées que celles de gros Abricots & de Prunes de Dauphine.

Ces défauts très-communs dans les plantations, viennent de ce que la plupart des Propriétaires ne connoiſſent point aſſez toutes les eſpeces d'Arbres pour faire eux-mêmes un bon choix. Peu de Jardiniers même les connoiſſent ſuffiſamment, & il n'y en a preſque aucun qui ſe donne la peine de les raſſembler dans les Jardins de leurs Maîtres.

C'est principalement pour faciliter & répandre cette connoiſſance que nous avons entrepris notre Traité des Arbres Fruitiers. Nous ne nous ſommes point propoſés d'y faire une longue énumération de tous les fruits bons, médiocres & mauvais. Nous en avons exclus toutes les Poires & Pommes à Cidre, & tous les Raiſins qui ne ſont propres que pour faire du Vin. Les fruits de table ſont ſeuls la matiere de ce Traité ; & quoiqu'entre ceux-ci même, nous ayions fait un choix des meilleures eſpeces, & que nous en ayions omis un grand nombre qui ſont

plus connues qu'elles ne méritent de l'être, nous ne conseillons à personne de cultiver toutes celles dont nous faisons mention; quelques-unes n'étant que des fruits de fantaisie, d'autres ne réussissant que dans certains climats ou dans certains terreins, & d'autres n'étant propres qu'à diversifier le coup d'œil d'un Verger ou d'une Fruiterie: mais il a été nécessaire de rendre cette collection assez nombreuse, pour satisfaire à tous les goûts, & suffire à tous les usages qu'on peut faire des fruits.

Observer dans toutes les Saisons de l'année plus de trois cents variétés d'Arbres; épier & saisir le moment où chacune de leurs productions est au point qui peut établir leur caractere; prendre les dimensions de ces productions, en examiner la forme, la couleur, la saveur, les différences qu'elles reçoivent de l'âge, de la force, de l'état des Arbres, de la nature du terrein, de l'exposition, de la température de l'air; distinguer les caracteres constants des accidentels; tels sont les objets de notre travail, dont la longueur & les détails ne nous ont point rebutés, étant soutenus par le desir de faire un Ouvrage utile au Public, & comptant que nos observations lui procureront des connoissances aussi distinctes qu'elles sont nécessaires. Cette entreprise offroit bien des difficultés à surmonter; les remarques suivantes les feront appercevoir.

1°. Chaque Arbre a un port &, pour ainsi dire, une façon d'être qui lui est particuliere; elle est sans contredit le résultat des caracteres qui distinguent un Arbre des autres: un Connoisseur les apperçoit, il en est frappé; mais ces petites différences ne peuvent être rendues sensibles, ni par les figures, ni par le discours. Celui qui les apperçoit

ne peut même les exposer à un autre d'une maniere bien décidée.

2°. Les bourgeons des Arbres sont bien distinguer un genre d'un autre, un Poirier d'un Prunier, & même quelques variétés, une Virgouleuse, par exemple, d'une Bergamotre Crasanne; mais il y a un nombre de variétés où ces différences sont si peu considérables, qu'on peut plutôt les regarder comme des caracteres négatifs qui indiquent quelle variété ce n'est pas, que comme des caracteres positifs qui désignent précisément telle ou telle variété. Les Jardiniers, sur-tout ceux qui s'adonnent à la culture des Pépinieres, assurent que le bourgeon leur suffit pour connoître presque tous les Arbres, principalement les Poiriers. Il est possible qu'ils les connoissent dans les Jardins ou dans les Pépinieres qu'ils cultivent, parce que les caracteres des bourgeons varient rarement dans le même terrein. Cependant nous avons vu plusieurs fois d'habiles Pépiniéristes se tromper sur des variétés d'Arbres fruitiers, qui avoient été tirés peu de jours auparavant de leurs Pépinieres. Nous Convenons qu'un Pépiniériste, qu'on peut comparer au chef d'une nombreuse famille, vivant au milieu de ses Arbres qu'il voit naître & s'élever, qu'il a plantés, greffés, formés, &c. doit les connoître, même indépendamment de leurs bourgeons, quoiqu'ils puissent lui aider à distinguer plusieurs especes; mais on peut assurer qu'il est impossible pour le Pêcher & très-difficile pour les autres genres, d'établir, sur la seule inspection des bourgeons, des caracteres distinctifs, au moins pour le plus grand nombre des variétés d'Arbres fruitiers: & l'incertitude augmenteroit si les bourgeons avoient été pris dans différentes Pépinieres; car

car le terrein, l'exposition, l'âge, la vigueur des Arbres, les divers sujets sur lesquels ils ont été greffés, toutes ces circonstances occasionnent des différences qui jettent les plus grands Connoisseurs dans des embarras dont ils ne peuvent se tirer.

3°. Les boutons par leur grosseur, leur forme & celle de leurs supports, présentent quelques différences assez sensibles pour faire connoître plusieurs variétés, comme est, par exemple, la Reine-Claude, qui a des supports plus gros qu'aucune autre espece de Prune. Mais ces différences sont trop peu considérables dans beaucoup d'Arbres pour former des caracteres distinctifs, sur-tout si l'on examine les boutons à fruit de toutes les variétés d'un même genre. Cependant la forme & la grosseur des boutons sont des circonstances moins sujettes à varier que la couleur & la grosseur des boutgeons.

4°. La grandeur, la forme, & la nuance de la couleur des pétales des fleurs, peuvent, dans certains genres, comme le Pêcher, faire distinguer les unes des autres beaucoup de variétés; mais il faut de l'étude & de l'application pour saisir ces singularités qui sont souvent peu considérables.

5°. Les feuilles des Arbres caractérisent mieux les especes, que ne peuvent faire les parties dont nous venons de parler; elles peuvent même faire reconnoître dans les especes beaucoup de variétés; mais il se trouve de ces caracteres qui sont communs à plusieurs variétés, & les feuilles d'un même bourgeon sont sujettes à n'avoir pas toujours une forme & une couleur constantes. C'est pourquoi

nous avons rarement décrit les feuilles des bourgeons : nous nous sommes attachés aux grandes feuilles des branches à fruit, dont la forme, la grandeur, la couleur sont plus déterminées ; & nous n'avons décrit les petites feuilles qui accompagnent les grandes, que quand elles nous ont présenté quelque chose de remarquable. A l'égard des dimensions que nous avons assignées tant aux feuilles, qu'aux autres productions, elles ne doivent pas être prises à la rigueur : car il est certain qu'un jeune Arbre vigoureux, qui sera planté dans une bonne terre à l'exposition du Nord, aura les feuilles beaucoup plus grandes que si cet Arbre étoit vieux ou languissant, ou exposé au grand soleil dans un mauvais terrein : mais comme nous nous sommes attachés à établir nos dimensions sur des feuilles bien conditionnées, prises sur des Arbres en bon état, on aura des termes de comparaison entre les feuilles de différentes especes ou variétés d'Arbres.

Concluons de ce qui vient d'être dit, qu'en examinant ou les bourgeons, ou les boutons, ou les feuilles seules, on ne prononcera sur les especes ou variétés des Arbres qu'avec beaucoup d'incertitude ; mais qu'en réunissant & en combinant les observations qu'on peut faire sur ces différentes parties, on parviendra à distinguer les unes des autres la plupart des especes & variétés des Arbres fruitiers.

6°. Les mêmes causes qui font varier les caracteres des autres productions des Arbres, peuvent aussi changer ceux des fruits. Mais ces altérations ne rendent jamais méconnoissables tous les fruits d'un Arbre ; & si les jeux de la Nature, le terrein, l'exposition, &c. en dérobent

quelques-uns au discernement des yeux, ils ne pourront les soustraire au jugement du goût. Si par hasard une Louise-bonne ressemble à l'extérieur à un S. Germain, l'incertitude cessera quand on aura ouvert ces fruits. La grosseur des pepins, les pierres qui les environnent, caractériseront le S. Germain, & le goût levera encore plus l'incertitude. Nous en disons autant de la Virgouleuse comparée à l'Impériale; la Dauphine à la petite Reine-Claude, la Pêche-violette au Brugnon, la Pomme-Poire à la Reinette-grise, &c. Concluons que si dans ces cas l'extérieur de plusieurs fruits en impose, leur saveur, le temps de leur maturité, & leurs caracteres intérieurs les feront distinguer.

Les fruits offrent donc dans leur forme, leur volume, leur couleur, leur saveur, leur consistance & le temps de leur maturité des caracteres plus marqués, plus déterminés, plus certains que les autres productions des Arbres. C'est pourquoi les Phrases latines qui précedent chaque variété d'Arbre ne contiennent ordinairement que les caracteres des fruits.

Si ce Traité étoit fait pour les Botanistes, ils pourroient blâmer la longueur de la plupart de ces Phrases, & trouver mauvais que nous n'en ayions pris que très-peu dans les Auteurs célebres, dont les Phrases sont assez universellement reçues. Voici les raisons qui nous ont déterminés à nous écarter de cette regle.

1°. Comme il n'est pas possible d'exprimer en peu de mots les caracteres communs à une espece, & le caractere particulier à chacune de ses variétés, nous avons tâché de

remplir notre objet ſans chercher à abréger les phraſes par la ſuppreſſion de quelques mots. Nous nous ſommes propoſés de renfermer le caractere de chaque variété d'Arbre en une ſeule phraſe latine, dont les termes ſont ſouvent plus propres & plus déterminés que ceux de notre langue : mais nous n'avons pas cru devoir aſtreindre nos phraſes aux loix & à la préciſion de la Botanique. De même nous avons préféré dans le diſcours de parler la langue des Jardiniers à celle des Savants, prenant les termes dans la ſignification commune que leur donnent les gens de l'Art, & non dans la rigoureuſe exactitude des Botaniſtes.

2°. D'AILLEURS, il s'en faut bien que les Ouvrages de Botanique les plus étendus contiennent toutes les eſpeces d'Arbres fruitiers qui ſont décrites dans ce Traité; d'où il réſulte que ſouvent les phraſes qu'ont employé les Botaniſtes, pourroient convenir à pluſieurs variétés, quelquefois même à pluſieurs eſpeces. Par exemple, la phraſe *Pyrus ſativa, fructu Autumnali, ſuaviſſimo, in ore liquefcente.* INST. caractériſe-t-elle le Poirier de Beurré plutôt que pluſieurs autres dont le fruit fondant & très-agréable mûrit en Automne? De même *Prunus fructu cerei coloris.* INST. ne caractériſe pas plus la Sainte-Catherine que quelques autres eſpeces de Prunes, comme la Mirabelle dont le fruit eſt de même couleur. Nous n'avons donc pu faire uſage de la plupart des phraſes des Botaniſtes.

QUELQUES Amateurs auroient deſiré une nouvelle nomenclature : mais auroit-elle été de quelque utilité? Il eſt vrai que le nom de pluſieurs Arbres varie d'une Province à une autre : mais une nouvelle nomenclature,

bien loin de remédier à cet inconvénient, auroit encore augmenté la confusion. On peut être certain que les Jardiniers préféreront toujours les noms qu'ils tiennent de leur Maître, auxquels ils sont accoutumés dès leur enfance, à ceux que nous mettrions dans notre Traité. Ainsi on ne peut guere espérer l'uniformité de noms, quoique sans doute elle fût à desirer. La plupart des noms des Arbres sont vuides de sens, nous en convenons : mais peut-on espérer de leur composer dans notre langue des noms qui expriment leur nature & leur caractere? Les Peuples que nous pouvons regarder comme nos Maîtres pour les choses de goût, ont-ils mieux nommé les Arbres? *Uva Apiana*, *Pyra Dolabelliana*, sont-ils meilleurs que *Poire aux Mouches*, *Prune de Monsieur*? Ainsi nous avons conservé les noms communs; & lorsqu'un Arbre en a plusieurs, nous les avons marqués, ayant attention de placer le premier celui qui est le plus usité. La liberté qu'on a pris de changer le nom des Plantes, a fait un grand obstacle au progrès de la Botanique, ou du moins en a rendu l'étude très-difficile.

Il est certain qu'il seroit avantageux de pouvoir distinguer sûrement ce qui est espece de ce qui est variété; mais ceux qui ont étudié la Physique des Arbres, sont obligés de convenir que cette distinction est impossible pour les Arbres qui sont long-temps à donner leurs fruits, & encore plus de temps à se reproduire par leurs semences. Comme on voit qu'un grain de Froment produit du Froment, un grain de Seigle, du Seigle, & un grain d'Orge, de l'Orge, on est en droit d'en conclure que le Froment, le Seigle & l'Orge sont des especes. Nous avons tenté de pareilles expériences sur les Arbres fruitiers,

mais elles ſont de trop longue durée pour pouvoir les répéter comme on le fait très-aiſément à l'égard des Plantes annuelles. Ainſi elles nous ont ſeulement fait appercevoir que les ſemences produiſent un grand nombre de variétés, & on ſeroit tenté de penſer que le Poirier eſt une eſpece, le Pommier une autre, le Ceriſier une autre, & que tout le reſte ſont des variétés, mais qu'on doit, dans un Ouvrage comme celui-ci, appeller *eſpeces*, puiſque telle variété eſt très-précieuſe pendant que telle autre eſt mépriſable. On voit par-là qu'il eſt impoſſible de remonter aux eſpeces primitives, & qu'il ſeroit ridicule de vouloir ranger les Arbres, qu'on me paſſe ce terme, ſuivant leur ordre généalogique.

Il ne nous reſtoit que deux ordres à choiſir; ſavoir celui de la ſaiſon de leur maturité, & l'ordre alphabétique.

Par l'ordre de la maturité nous aurions rapproché des Arbres de tous les genres qui n'ont nul rapport entr'eux, & nous en aurions éloigné dont tous les caracteres ſe reſſemblent: nous avons donc préféré de diſpoſer les genres ſelon l'ordre alphabétique, comme dans le *Traité des Arbres & Arbuſtes*, dont celui-ci n'eſt qu'une extenſion, & nous croyons avoir ſatisfait à tout ce qu'on pourra deſirer en ajoutant une Table, où les eſpeces & les variétés de chaque genre ſont rangées par ordre alphabétique & par ordre de maturité, au moyen de laquelle on ſaura quels ſont les fruits dont on pourra jouir dans chaque mois de l'année.

Nous ne pouvions pas nous diſpenſer de dire quelque choſe de la Culture, mais nous nous ſommes ren-

fermés dans des principes simples, & qui peuvent être pratiqués par tout le monde. Nous ne dirons rien des chassis, des vittages, des serres chaudes, des changements de la nature du terrein, & de toutes les cultures fort dispendieuses qui ne peuvent convenir qu'à un très-petit nombre de Propriétaires assez riches pour en faire la dépense : leur opulence leur procurant des gens capables & intelligents, qui consacreront volontiers leurs talents & leurs travaux à satisfaire les desirs de ceux qui peuvent les récompenser, les Livres & les instructions sur ce sujet, seroient aussi inutiles aux gens très-riches, qu'aux Particuliers dont la fortune est trop bornée pour de telles entreprises.

Nous éviterons aussi de nous engager dans des recherches sublimes, qui n'aboutiroient qu'à faire illusion. Plusieurs Physiciens, par exemple, ont tenté d'analyser les terres pour connoître leur fertilité : malheureusement les résultats de leurs travaux n'ont jamais cadré avec l'expérience.

Ainsi, suivant nous, tout Cultivateur doit se borner à savoir si sa terre est seche ou humide, forte ou légere, meuble ou compacte, sablonneuse, glaiseuse ou argilleuse. Les yeux & la main suffisent pour juger de ces qualités, & la fertilité des terres se connoît mieux & plus sûrement par l'expérience, que par les Analyses les plus recherchées.

Mais il nous a paru indispensable de traiter avec quelque étendue de la culture commune des Arbres fruitiers prise en général, de leur éducation, de leur greffe, de

leur plantarion, de leur taille, &c. & d'indiquer la culture particuliere à chaque espece, sans toutefois prétendre donner un Traité complet sur ce sujet. Nous n'entreprendrons pas même de faire la critique des mauvaises pratiques qui se sont perpétuées chez beaucoup de Jardiniers; quelques-uns ont su s'en écarter, & justifier, par des succés, la bonté des nouvelles méthodes qu'ils se sont formées.

AINSI nous nous contenterons d'exposer le méchanisme des méthodes simples & des pratiques les plus faciles, qui sont fondées sur des principes, sur de bonnes observations, & sur l'expérience des Jardiniers qui ne sont ni ne promettent des prodiges, mais dont les succés peuvent contenter les Amateurs. Nous nous abstiendrons de faire mention du Physique de la germination des semences, du développement des branches & des racines, de la réussite des marcottes & des boutures, de l'union des greffes avec leur sujet, de la guérison des plaies des Arbres, de la formation des couches ligneuses, des effets qui résultent de la taille, &c. Ceux qui seront curieux d'acquérir ces connoissances, pourront consulter ce que nous en avons dit dans la *Physique des Arbres*, où elles sont mieux à leur place.

NOUS nous bornons dans ce Traité aux instructions indispensablement nécessaires à un Jardinier, ou à celui qui ne dédaigne pas de le devenir, soit pour conduire lui-même ses Arbres, soit pour juger s'ils sont bien conduits, afin d'être en état d'inviter ses amis à venir partager avec lui des dons que le travail obtient de la Nature, & que l'industrie multiplie, perfectionne & embellit.

TABLE

TABLE
ALPHABÉTIQUE.

Ordre Alphabétique.

Ordre de Maturité.

Ordre Alphabétique.

Ordre Alphabétique.

Ordre de Maturité.

Jacynthe

Ordre Alphabétique.

[illegible]
[illegible]
Ile-verte..........[illegible]
Impératrice blanche..........[illegible]
Impératrice violette..........[illegible]
[illegible]..........[illegible]
[illegible]..........[illegible]
[illegible]..........[illegible]
[illegible]..........[illegible]
[illegible] double. *Voyez* Drap d'or.
[illegible]..........[illegible]
[illegible]..........[illegible]
[illegible]..........[illegible]
[illegible]..........[illegible]
Perdrigon blanc..........[illegible]
[illegible]..........[illegible]
Perdrigon rouge..........[illegible]
Perdrigon violet..........[illegible]
[illegible]..........[illegible]
Reine-Claude (groſſe). *Voyez* Dauphine.
Reine-Claude (petite)..........[illegible]
Reine-Claude à fleur ſemi-double..........[illegible]
Roche-Corbon. *Voyez* Diaprée rouge.
[illegible]..........[illegible]
[illegible]..........[illegible]
Sainte-Catherine..........[illegible]
[illegible]..........[illegible]
Suiſſe (Prune-)..........[illegible]
Vacance (Prune de). *Voyez* Damas de Septembre.
Verte-bonne. *Voyez* Dauphine.
Virginie (Prune de)..........118

Ordre de Maturité.

Reine-Claude à fleur ſemi-double.
Petit Damas blanc.
Gros Damas blanc.
Perdrigon blanc.
Abricotée.
Diaprée blanche.
Diaprée rouge.
Impératrice blanche.
Dame Aubert.
Ile-verte.
Perdrigon rouge.
Sainte-Catherine.
Prune de Chypre.
Prune Suiſſe.
[illegible]
Impératrice violette.

Puceron, ennemi des Arbres. I. 104. Sa fécondité; moyens de le détruire 105.

Punaiſe, Gale-inſecte, ennemi des Arbres. I. 108.

Pyrus, Poirier. Comment s'éleve de Semences. I. 7. Sa Deſcription. II. 117. Sa Culture. 250. Uſages de ſes fruits. 253. Ses eſpeces & variétés.

Ordre Alphabétique.

Ah! mon Dieu (Poire d')..........154
Ambre (Poire d'). *Voyez* Muſcat Robert.
Ambrette..........186
Amiré Joannet..........125
Amoſelle. *Voyez* Bergamotte de Hollande.
Amour. *Voyez* Tréſor.
Ange (Poire d')..........138
Angélique de Bordeaux..........214

Ordre de Maturité.

Amiré Joannet.
Petit Muſcat.
Aurate.
Muſcat-Robert.
Muſcat fleuri.
Madeleine.
L'Hâtiveau.
Rouſſelet hâtif.

Ordre Alphabétique.		*Ordre des Matières.*
Dauphine. Voyez Loriot.		[illegible]
Dominicain. Voyez Veuve.		[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]		[illegible]
[illegible]		[illegible]
[illegible]		[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]		[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]		[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]		[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]		[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]		[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]		[illegible]
[illegible]		[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]

ORDRE ALPHABÉTIQUE.

ORDRE DE MATURITÉ.

Ordre Alphabétique.

Rubus idæus, Framboisier. Sa Description. II. 255. Sa Culture. 258. Usages de ses fruits. 259.

Sauvageons, sujets. Divers moyens de les multiplier. I. 2. Leur éducation & leur culture. 12. Comment se traitent ceux qu'on leve dans les Bois. 7.

Semences. Les Arbres fruitiers se perpétuent par les Semences ; mais ils varient & dégénerent. I. 1.

Semis de noyaux & pepins d'Arbres fruitiers. I. 3.

Taille des Arbres fruitiers. Son objet, & la Saison de la faire. I. 64. Taille des Arbres de plein vent. 65. Définition & notions générales de la taille des Arbres d'espalier. 66. La taille n'a que des regles générales. 81. Propositions ou principes de la taille. 68. Définitions & usages des branches. 72. Taille d'un jeune Arbre ; Ie année. 76. IIe année. 78 IIIe année. 79. IVe année. 80. Taille d'un Arbre formé. 83. Méthode de Montreuil. 87. Taille des Arbres en buisson. 89.

Tygre, Insecte ennemi des Arbres fruitiers. I. 107.

Vitis, Vigne. Sa Description. II. Sa Culture. 273. Sa taille. 275. L'usage de ses fruits. 280. Ses especes & variétés.

Fin de la Table Alphabétique.

EXTRAIT DES REGISTRES
de l'Académie Royale des Sciences.

Du vingt-huit Juin 1768.

MESSIEURS DE JUSSIEU & FOUCEROUE DE BONDAROY, qui avoient été nommés pour examiner un Ouvrage de M. Duhamel, intitulé : *Traité des Arbres fruitiers contenant leur Figure, leur Description, leur Culture, &c.* en ayant fait leur rapport, l'Académie a jugé cet Ouvrage digne de l'Impression ; en foi de quoi j'ai signé le présent Certificat. A Paris le 28 Juin 1768.

GRANDJEAN DE FOUCHY, *Secretaire perpétuel de l'Académie Royale des Sciences.*

PRIVILEGE DU ROI.

LOUIS par la grace de Dieu, Roi de France & de Navarre : A nos amés & féaux Conseillers, les Gens tenant nos Cours de Parlement, Maîtres des Requêtes ordinaires de notre Hôtel, Grand Conseil, Prevôt de Paris, Baillifs, Sénéchaux, leurs Lieutenans Civils, & autres nos Justiciers qu'il appartiendra, SALUT. Nos bien-amés LES MEMBRES DE L'ACADÉMIE ROYALE DES SCIENCES de notre bonne Ville de Paris, Nous ont fait exposer qu'ils auroient besoin de nos Lettres de Privilege pour l'impression de leurs Ouvrages : A CES CAUSES, voulant favorablement traiter les Exposans, Nous leur avons permis & permettons par ces Présentes de faire imprimer, par tel Imprimeur qu'ils voudront choisir, toutes les Recherches ou Observations journalieres, ou Relations annuelles de tout ce qui aura été fait dans les Assemblées de ladite Académie Royale des Sciences, les Ouvrages, Traités ou Mémoires de chacun des Particuliers qui la composent, & généralement tout ce que ladite Académie voudra faire paroître, après avoir fait examiner lesdits Ouvrages, & qu'ils seront jugés dignes de l'impression, en tels volumes, forme, marge, caractères, conjointement, ou séparément & autant de fois que bon leur semblera, & de les faire vendre & débiter par tout notre Royaume, pendant le temps de vingt années consécutives, à compter du jour de la date des Présentes ; sans toutefois qu'à l'occasion des Ouvrages ci-dessus spécifiés, il puisse en être imprimé d'autres qui ne soient pas de ladite Académie : faisons défenses à toutes sortes de personnes, de quelque qualité & condition qu'elles soient, d'en introduire d'impression étrangere dans aucun lieu de notre obéissance ; comme aussi à tous Libraires & Imprimeurs d'imprimer ou faire imprimer, vendre, faire vendre & débiter lesdits Ouvrages, en tout ou en partie, & d'en faire aucunes traductions ou extraits, sous quelque prétexte que ce puisse être, sans la permission expresse & par écrit desdits Exposans, ou de ceux qui auront droit d'eux, à peine de confiscation des Exemplaires contrefaits, de trois mille livres d'amende contre chacun des contrevenans, dont un tiers à Nous, un tiers à l'Hôtel Dieu de Paris, & l'autre tiers audits Exposans, ou à celui qui aura droit d'eux, & de tous dépens, dommages & intérêts ; à la charge que ces Présentes seront enregistrées tout au long sur le Registre de la Communauté des Libraires & Imprimeurs de Paris, dans trois mois de

la date d'icelles; que l'impression desdits Ouvrages sera faite dans notre Royaume, & non ailleurs, en bon papier & beaux caractères, conformément aux Réglemens de la Librairie; qu'avant de les exposer en vente, les Manuscrits ou Imprimés qui auront servi de copie à l'impression desdits Ouvrages, seront remis ès mains de notre très-cher & féal Chevalier le Sieur DAGUESSEAU, Chancelier de France, Commandeur de nos Ordres, & qu'il en sera ensuite remis deux Exemplaires dans notre Bibliothèque publique, un en celle de notre Château du Louvre, & un en celle de notredit très-cher & féal Chevalier le Sieur DAGUESSEAU, Chancelier de France, le tout à peine de nullité desdites Présentes: de contenu desquelles vous mandons & enjoignons de faire jouir lesdits Exposans & leurs ayant cause pleinement & paisiblement, sans souffrir qu'il leur soit fait aucun trouble ou empêchement. Voulons que la copie des Présentes qui sera imprimée tout au long, au commencement ou à la fin desdits Ouvrages, soit tenue pour dûement signifiée; & qu'aux copies collationnées par l'un de nos amés & féaux Conseillers & Secrétaires, foi soit ajoutée comme à l'original. Commandons au premier notre Huissier ou Sergent sur ce requis, de faire, pour l'exécution d'icelles, tous actes requis & nécessaires, sans demander autre permission, & nonobstant Clameur de Haro, Charte Normande & Lettres à ce contraires; CAR tel est notre plaisir. DONNÉ à Paris le dix-neuvieme jour du mois de Mars, l'an de grace mil sept cent cinquante, & de notre Regne le trente-cinquieme. Par le Roi en son Conseil. *Signé*, MOL.

Registré sur le Registre XII de la Chambre Royale & Syndicale des Libraires & Imprimeurs de Paris, N° 430, folio 309, conformément au Réglement de 1723, qui fait défenses, article 4, à toutes personnes, de quelque qualité qu'elles soient, autres que les Libraires & Imprimeurs, de vendre, débiter & faire afficher aucuns Livres pour les vendre, soit qu'ils s'en disent les Auteurs ou autrement; à la charge de fournir à la susdite Chambre huit exemplaires de chacun, prescrits par l'art. 108 du même Réglement. A Paris le 5 Juin 1750.

Signé, LE GRAS, Syndic.

TRAITÉ

TRAITÉ
DES
ARBRES FRUITIERS.

Culture générale des Arbres Fruitiers.

CHAPITRE PREMIER.

Des Pépinieres.

Les Semences sont la voie naturelle & la plus commune par laquelle les Arbres se multiplient, & la seule par laquelle ils diversifient leurs Especes. Mais celles des Arbres Fruitiers ne produisent ordinairement que des especes dégénérées ou des sauvageons dont le fruit austere & désagréable est plus propre à devenir la pâture des animaux, que la nourriture des hommes; & si quelquefois il en nait un arbre franc, la jouissance de ce précieux individu sera bornée à un seul possesseur, & à la durée d'un seul arbre, à moins que la greffe ne le perpétue & ne le transmette aux âges suivants, en le faisant adopter par des

fauvageons qui lui communiquent leurs fucs & leur vigueur, fans lui communiquer leurs défauts.

Quiconque s'applique à la culture des Arbres Fruitiers, doit donc avoir une Pépiniere de toutes les efpeces de fauvageons ou fujets fur lefquels fe greffent les arbres francs.

De ces fauvageons, les uns, favoir le Pêcher, l'Amandier, l'Abricotier ne s'élevent que de femences; les autres, le Prunier, le Poirier, le Pommier, le Cerifier, & quelquefois le Merifier fe multiplient par leurs femences & par les rejets de leurs racines; quelques-uns fe perpétuent par les femences, les marcottes & même les boutures, ce font les Coignaffiers, les Cerifiers de Sainte-Lucie, & les Pommiers de Doucin & de Paradis.

Ayant expliqué en détail dans le *Traité des Semis* & dans la *Phyfique des Arbres* (*a*) tout ce qui concerne les Pépinieres, & les différents moyens de multiplier les arbres, je ne répéterai ici que ce qui eft néceffaire, ou directement relatif à mon fujet.

Article I. *Du Terrein propre pour une Pépiniere.*

Croire que des arbres élevés dans un mauvais terrein fe rétabliffent facilement & prennent promptement vigueur, étant tranfplantés dans une terre fertile & bien cultivée, c'eft une erreur. Ces arbres étiques, tortus, rabougris, galeux, chargés de mouffe, dépourvus de bonnes racines languiffent long-temps, ou périffent pour la plupart fuffoqués par l'abondance d'une nourriture trop forte & trop fubftantieufe pour la délicateffe de leurs fibres & de leurs organes. Croire qu'un arbre élevé dans un bon terrein humide, fumé, engraiffé & bien cultivé fe foutiendra avec fuccès étant tranfplanté dans un terrein maigre, fec ou médiocrement bon, c'eft une autre erreur. En paffant

(*a*) Ces deux Ouvrages faifant partie du *Traité complet des Bois & des Forêts* en 8 vol. in-4°. fig. fe trouvent chez La F. Delatour, Libraire, rue S. Jacques.

de l'excès dans l'indigence, il tombera dans la langueur & le dépérissement.

Choisissons donc, pour établir une Pépiniere, une bonne terre franche plus seche qu'humide. Pendant l'été, il faut la défoncer à deux pieds de profondeur, & la passer à la claie, si elle est pierreuse, ou seulement graveleuse; si elle ne l'est point, cette opération n'est pas nécessaire, mais très-avantageuse.

Si le terrein a besoin d'être amendé, il faut que ce soit avec des terres neuves de bonne qualité qu'on y mêle en faisant le défoncement; & non pas avec des fumiers, parce que non-seulement il ne se forme dans le fumier que de petites racines noires, foibles & mal conditionnées; mais encore parce qu'il attire des vers blancs qui endommagent les racines, & souvent font périr les jeunes arbres.

Le terrein étant ainsi préparé, on le laisse rasseoir jusqu'à la mi-Mars, ou au commencement d'Avril, ou au moins jusqu'au mois de Novembre; (quelques Jardiniers conseillent de le laisser rasseoir pendant un an.) Avant que de le garnir de petit plant ou de semence, on lui donne un léger labour pour détruire les mauvaises herbes. A moins que le terrein ne soit très-mauvais, ce que je ne suppose pas, on peut compter qu'étant façonné comme nous l'avons dit, les arbres s'y éléveront bien, & réussiront dans toutes les terres où on les transplantera.

ARTICLE II. *Des Semis.*

I. LES AMANDES destinées à faire des Semis, doivent germer pendant l'hiver, afin qu'au printemps elles sortent plutôt de terre, & courent moins risque d'être mangées par les mulots, les pies, les corneilles, les geais, &c.

Les uns piquent ces amandes en terre, le bout pointu en bas, & tout près les unes des autres. Ils ne mettent point de terre par

dessus, mais ils les couvrent d'une planche qu'ils chargent de grosses pierres. Cette opération étant faite en Décembre ou Janvier, l'humidité de la terre suffit pour faire germer les amandes, qu'on trouve en état d'être plantées en Avril.

D'autres en Novembre (& c'est la pratique la plus ordinaire) mettent alternativement un lit de deux pouces de sable gras & humide, & un lit d'amandes dans un baquet, mannequin, tonneau défoncé par un bout, ou autre vaisseau. Ils le placent contre un mur exposé au midi, & lorsqu'il vient de fortes gelées, ils le couvrent avec de la litiere, ou bien ils le renferment dans une orangerie, une cave, un cellier; & ils ont attention de visiter de temps en temps les amandes, pour les mouiller un peu, si les germes ne commencent pas à se montrer en Février; ou les tenir plus seches, si les germes sont trop alongés: étant essentiel qu'elles soient germées avant que d'être plantées; mais qu'elles ne soient pas trop avancées; car alors il est très-difficile de les retirer du sable & de les planter, sans rompre beaucoup de plumes ou tiges naissantes, si elles sont déja développées; ou au moins de racines & de chevelu: or les amandes épuisées par ces productions ne pourroient en former de nouvelles.

Les Pépiniéristes ne mettent les amandes & autres noyaux dans le sable, que du 1 au 15 Janvier. Au défaut de sable, on peut se servir de terre bien meuble.

Dans le commencement d'Avril, on trace au cordeau sur le terrein préparé à recevoir ces amandes, des raies distantes entre elles de deux pieds & demi ou trois pieds; & par un beau temps on tire les amandes du sable; on en coupe ou pince la radicule, afin qu'il se forme un bel empatement de racines, & non pas un pivot qui rendroit très-difficile & très-incertaine la reprise de ces arbres lorsqu'on les transplanteroit. On les met dans une manne, & on les porte au lieu où elles doivent être plantées. Des Jardiniers font avec la cheville des trous distants de vingt ou vingt-quatre

année, on l'arrache, on lui coupe ou racourcit le pivot, on le replante aux mêmes distances que les Amandiers. Cette transplantation se fait mieux en automne qu'au printemps. On le greffe à mesure qu'il acquiert la force & la hauteur convenables pour des nains, des demi-tiges, des tiges. Quelquefois ces noyaux, ou une partie, ne levent que la seconde année, sur-tout lorsqu'ils n'ont pas été mis assez tôt dans le sable, ou lorsqu'il n'a pas été entretenu dans une humidité suffisante pour avancer leur germination. Les jeunes Merisiers qui levent dans les bois étant transplantés en pépiniere, deviennent de fort bons sujets

IV. On stratifie pareillement dans le sable les pepins de Poires, Pommes, Coings; mais comme ils ont plus de facilité à germer que les noyaux, il faut tenir le sable moins humide, & les placer dans un lieu moins chaud, afin que leur germination n'ait pas fait trop de progrès en Mars lorsqu'on les mettra en terre. Ils se sement comme les noyaux de Cerises, mais à une profondeur un peu moindre. (Il est plus ordinaire de prendre dans les pressoirs à cidre du marc de Poires & de Pommes, do le laisser secher, ensuite le passer à la claie, le répandre également sur un terrein préparé, & le recouvrir d'environ demi-pouce de bonne terre meuble.) La troisieme année on arrache ce petit plant, pour en couper le pivot, & le replanter en pépiniere.

On peut s'épargner les soins de cette premiere éducation, en transplantant & cultivant en pépiniere du jeune plant de Poirier & de Pommier arraché dans les bois, où il en leve beaucoup do pepin.

Quant aux noyaux osseux tels que ceux d'Azérolier, & d'Aubépine, on les met dans une fosse creusée dans un jardin ou autre terrein, à telle profondeur, qu'ils soient couverts de dix-huit pouces ou deux pieds de terre. On les laisse dans cet état jusqu'au second mois de Mars suivant; c'est-à-dire, pendant environ quinze mois.

année, pour des arbres nains. Ceux de Prunier & d'Abricotier ne sont ordinairement en état de recevoir l'écusson que la seconde année. Cependant en mettant dans le commencement de Janvier des noyaux d'abricots tremper dans de l'eau claire, qu'on change & renouvelle tous les deux ou trois jours, au bout d'environ trois semaines on voit ces noyaux entr'ouverts par le renflement des amandes. Alors on les plante dans des pots ou caisses remplis de bonne terre; on les place sur des fenêtres d'orangerie ou d'autre bâtiment exposé au midi; & on les préserve des gelées, en les rentrant ou les couvrant lorsque l'air est trop froid. Avant la fin de Février, le plant est sorti de terre: on le laisse croître & se fortifier jusques vers la mi-Avril, qu'on le leve en motte pour le transplanter dans les places qu'on lui destine; on le plombe à l'eau, & pendant quelques jours on le défend du soleil; pendant l'été, on lui donne quelques arrosements. Ces sujets qui ont plus d'un mois d'avance sur ceux qu'on éleve par la méthode ordinaire, prennent assez de force pour recevoir la greffe dès la même année. Mais ces soins ne conviennent qu'à des Particuliers qui peuvent les prendre, & qui n'ont besoin que d'un petit nombre de sujets.

III. Les noyaux de Cerises, de Merises, de Cerises de Sainte-Lucie se mettent aussi pendant l'hiver dans du sable gras & humide. Au mois de Mars, lorsque les fortes gelées sont passées, on fait dans le terrein préparé pour recevoir ces semences, des rigoles d'environ deux pouces de profondeur, & distantes les unes des autres de quatre à cinq pouces. On seme dans ces rigoles les noyaux pêle-mêle avec le sable; on recouvre le tout d'un demi-pouce de terre, si elle est bonne, meuble & légere; ou mieux d'un pouce de terreau de vieilles couches, ou de feuilles d'arbres bien consommé, ou de marc de raisin, ou de vieux fumier de pigeon. Lorsque ce petit plant est assez fort pour être mis en pépiniere, ce qui arrive ordinairement dès la premiere

année, on l'arrache, on lui coupe ou racourcit le pivot, on le replante aux mêmes distances que les Amandiers. Cette transplantation se fait mieux en automne qu'au printemps. On le greffe à mesure qu'il acquiert la force & la hauteur convenables pour des nains, des demi-tiges, des tiges. Quelquefois ces noyaux, ou une partie, ne levent que la seconde année, sur-tout lorsqu'ils n'ont pas été mis assez tôt dans le sable, ou lorsqu'il n'a pas été entretenu dans une humidité suffisante pour avancer leur germination. Les jeunes Merisiers qui levent dans les bois étant transplantés en pépiniere, deviennent de fort bons sujets

IV. On stratifie pareillement dans le sable les pepins de Poires, Pommes, Coings; mais comme ils ont plus de facilité à germer que les noyaux, il faut tenir le sable moins humide, & les placer dans un lieu moins chaud, afin que leur germination n'ait pas fait trop de progrès en Mars lorsqu'on les mettra en terre. Ils se sement comme les noyaux de Cerises, mais à une profondeur un peu moindre. (Il est plus ordinaire de prendre dans les pressoirs à cidre du marc de Poires & de Pommes, de le laisser secher, ensuite le passer à la claie, le répandre également sur un terrein préparé, & le recouvrir d'environ demi-pouce de bonne terre meuble.) La troisieme année on arrache ce petit plant, pour en couper le pivot, & le replanter en pépiniere.

On peut s'épargner les soins de cette premiere éducation, en transplantant & cultivant en pépiniere du jeune plant de Poirier & de Pommier arraché dans les bois, où il en leve beaucoup de pepin.

Quant aux noyaux osseux tels que ceux d'Azéroliet, & d'Aubépine, on les met dans une fosse creusée dans un jardin ou autre terrein, à telle profondeur, qu'ils soient couverts de dix-huit pouces ou deux pieds de terre. On les laisse dans cet état jusqu'au second mois de Mars suivant; c'est-à-dire, pendant environ quinze mois.

Alors on les retire de la fosse, & on les seme comme les noyaux de Cerises en rayons d'environ un pouce de profondeur.

Nota. 1°. Il est à propos de fréquenter & visiter souvent le terrein où l'on a fait un Semis pour écarter les pies, geais, &c. qui arrachent quelquefois le plant lors même que le germe est sorti de terre de plus de deux pouces. Quelques Pépiniéristes couvrent leurs Semis de litiere qui les préserve au moins jusqu'à ce que les germes soient sortis de terre; car alors il faut retirer la paille.

Nota. 2°. Lorsqu'on met en terre des semences qui ne sont point germées, & qu'on craint qu'elles ne soient dévastées par le mulot, il est bon de semer des féveroles ou des feves de marais entre les rangs. Pendant que le mulot qui en est très-avide s'amuse à les manger, les semences germent, & alors elles sont à couvert.

Article III. *Des Drageons enracinés.*

Rarement on éleve de noyaux les sujets de Cerisier & de Prunier. On préfere les Drageons enracinés qui sortent abondamment du pied & des racines de ces arbres. Lorsque ces Drageons sont de la grosseur du petit doigt, on les arrache, ménageant soigneusement leurs racines; mais on retranche la noix, ou crosse, ou partie de la racine qui les a produits, qui y demeure quelquefois attachée en les arrachant. On les plante à vingt ou vingt quatre pouces de distance l'un de l'autre, dans des sillons profonds de cinq à six pouces, larges d'un fer de bêche, alignés au cordeau à deux pieds & demi ou trois pieds les uns des autres. On couvre les racines de terre en remplissant le sillon, & on la plombe avec le pied. Cette plantation se fait l'automne. A la mi-Février, ou au commencement de Mars, on rabat tout ce jeune plant presqu'à fleur de terre, afin qu'il produise du nouveau bois.

bois. Pendant l'été, il faut avoir soin d'ôter avec le pouce tous les bourgeons qui sortiront du pied, & de n'en laisser qu'un, ou au plus deux, qui devenant vigoureux, sont plus propres à recevoir l'écusson au mois d'Août de la même année, ou de la suivante, ce qui est plus ordinaire.

Comme les Pruniers qui ont l'écorce mince sont préférables aux autres, on prend les Drageons des Pruniers de Cerisette, de gros Damas, ou à son défaut, de petit Damas noir, & sur-tout de saint Julien. Des Jardiniers Pépiniéristes assurent que les Pêchers de Violette & de Chevreuse ne réussissent bien que sur le saint Julien; les autres especes de Pêchers s'accommodent du Damas.

Cependant le grand nombre de rejets & de Drageons que poussent les Pruniers & les Cerisiers, sur-tout ceux qui ont été élevés de Drageons, étant nuisibles aux arbres greffés dessus, & très-incommodes pour ceux qui les cultivent; il vaudroit beaucoup mieux élever ces arbres de noyaux, sur-tout si on les semoit aux places où ils doivent rester. On ne leur couperoit point le pivot; (on doit le laisser entier à tous les arbres qui ne doivent point être transplantés;) & leurs racines seroient beaucoup moins sujetes à tracer. Au moins il seroit avantageux de greffer fort près des racines les sujets élevés de Drageons. Lorsque la greffe auroit fait un jet long d'environ un pied, on la butteroit, on la laisseroit s'enraciner, on déplanteroit l'arbre, on retrancheroit tout le sujet, & on replanteroit la greffe avec ses racines propres. Tous les Drageons qui pourroient en sortir, seroient autant d'arbres francs qui n'auroient pas besoin d'être greffés.

Les souches de Poiriers & Pommiers dans les bois, les vieux Poiriers & Pommiers dans les vergers produisent aussi beaucoup de Drageons & de rejets dont on peut faire de très-bons sujets, en les traitant de la même maniere que ceux de Prunier & de Cerisier,

Article. IV. *Des Marcottes.*

Les sujets de Coignassier, de Cerisier de sainte Lucie, de Pommier de Doucin, & de Pommier de Paradis, s'élevent plus ordinairement de Marcottes que de semences. Pour s'en procurer abondamment, on fait des meres; c'est-à-dire, que l'automne ou au commencement du printemps on coupe à fleur de terre un gros arbre qu'on veut multiplier; on décombre un peu la terre autour de la souche, pour que les rejets sortent le plus bas qu'il sera possible. Au printemps, il en perce un grand nombre qui se trouvent l'automne longs de deux à trois pieds. Alors on butte les rejets & la souche de quatre ou cinq pouces de terre: ou mieux, on creuse autour de la souche une petite tranchée large de cinq à six pouces, & de pareille profondeur. On y couche les rejets qu'on assujettit, s'il est nécessaire, avec des crochets de bois. On remplit la tranchée. On plombe fortement la terre avec le pied, tenant en même temps la cime de chaque rejet avec la main, afin de le fixer dans une direction perpendiculaire au terrein. Pendant l'été, on couvre la tranchée avec de la litiere ou de la fougere pour y entretenir de la fraîcheur, & on y donne quelques arrosements dans les sécheresses. L'automne suivant, ou la deuxieme année au plus ces rejets sont assez bien pourvus de racines, pour être sevrés & plantés en pépiniere. Cependant la souche en produit de nouveaux, & peut continuer d'en fournir pendant douze ou quinze ans.

Article. V. *Des Boutures.*

Le Figuier, le Groseillier, le Coignassier, le Pommier de Paradis, le Cerisier de sainte Lucie, &c. se multiplient encore par les Boutures.

Sur des arbres ſains & vigoureux (*a*), prenez des branches droites ; verticales plutôt que latérales ; d'une écorce vive & unie ; d'un, deux ou trois (*b*) ans ; coupez-les par longueurs d'environ un pied. Enlevez avec l'ongle les bourons qui ſe trouvent ſur la partie qui doit être enterrée ; mais ménagez les ſupports (*c*), ou petites tumeurs qui ſont à la naiſſance de ces boutons ; & s'il y a quelques petites branches, rabattez-les à une demi-ligne de leur inſertion. Ces branches, étant ainſi préparées, plantez-les (*d*) de quatre à ſix pouces de profondeur, & autant de diſtance les unes de autres, dans une terre franche, bien meuble, ou même paſſée à la claie, ſans terreau (*e*) ni fumier. Plombez-les avec la main ou le pied. Couvrez la terre de litiere (*f*). Enveloppez la partie hors de terre avec de la mouſſe retenue lâchement avec un fil ou un oſier. Donnez une mouillure abondante. Elevez des planches ou paillaſſons du côté du midi (*g*) pour préſerver les Boutures du ſoleil. Arroſez légérement, mais fréquemment, pour entretenir l'humidité néceſſaire à la végétation. Ne retirez l'abri contre le ſoleil, que quand le ſuccès des Boutures ſera aſſuré (*h*) par des pouſſes déja grandes & fortes. Cette opération

(*a*) Les branches d'un arbre foible & languiſſant ne peuvent fournir à la formation & à la ſubſiſtance des productions que doivent faire les boutures. Les branches verticales ſont plus vigoureuſes, & plus remplies de ſeve que les horizontales.

(*b*) Les branches de la derniere ſeve étant fort tendres, tranſpirent trop facilement.

(*c*) Les ſupports des boutons, & les anneaux de l'inſertion des branches contiennent beaucoup de ſeve, & ſont propres à produire des racines.

(*d*) Il faut planter & non pas ficher les Boutures en terre, de peur de décoller l'écorce qui s'échaufferoit, & communiqueroit bientôt la pourriture au reſte de la Bouture.

(*e*) Le terreau & le fumier empêchent la terre de ſortir & embraſſer exactement la Bouture.

(*f*) La litiere empêche la terre d'être battue & endurcie par les arroſemens, & y entretient l'humidité. La mouſſe préſerve les Boutures du deſſéchement, & de la trop grande tranſpiration. Les Boutures s'enracinent facilement ſous cloche, parce qu'elles y ont de l'humidité, de la chaleur, & qu'elles n'y tranſpirent preſque point.

(*g*) Le ſoleil & une humidité pourriſſante ſont les deux plus grands ennemis des Boutures. Ainſi elles ſeroient très-mal placées au pied d'un mur de terraſſe, ou d'un mur très élevé ; mais elles le ſeroient encore plus mal au ſoleil, qui les deſſécheroit & les feroit périr en peu de temps.

(*h*) Quelques feuilles, ou petites branches

se fait avant le premier mouvement de la (a) seve. L'automne suivant on déplante ces Boutures enracinées, pour les mettre en place ou en pépiniere.

Pour des Boutures d'arbres qui s'enracinent facilement, tels que le Coignassier, le Pommier de Paradis, il suffit de les planter en un terrein meuble, abrité du soleil, frais ou entretenu tel par quelques arrosements.

On trouve dans la Physique des Arbres d'autres pratiques, & des instructions plus détaillées sur cette matiere.

Les sujets d'arbres fruitiers qui sont la fourche, ou qui sont tortus, ou d'une vigueur médiocre, se greffent en arbres nains ou de basse-tige, de trois à six pouces au-dessus du terrein. Ceux qui sont vigoureux & disposés à venir droits, on les éleve pour être greffés en demi-tiges de trois à quatre pieds, & en tiges de cinq à huit pieds: & afin qu'ils soient plus droits & plus unis, on a soin de leur retrancher les branches latérales; mais il faut faire ce retranchement peu-à-peu & successivement & non pas tout d'un coup. On peut laisser subsister les branches foibles, & couper les fortes à trois ou quatre pouces de la tige, ou les tordre, pour les empêcher de se fortifier & de prendre le dessus; l'année suivante on les retranche à fleur du tronc. Car, comme je l'ai prouvé dans la Physique des Arbres, les branches & les racines sont en proportion les unes des autres; & un arbre pousse d'autant plus en racines, qu'il a plus de branches; de sorte que, si on lui retranchoit toutes les branches, il deviendroit effilé, & ne prendroit point de corps.

Les sujets sur lesquels on greffe le Prunier, le Poirier, le Pommier, & même le Cerisier, peuvent être tous greffés comme

qui se développent quelquefois assez promptement sur les Boutures, ne sont que des mucques équivoques de leur réussite, qui épuisent leur seve avant qu'elles aient pû produire des racines.

(a) Si l'on soupçonne quelque commencement de mouvement de seve, il faut tailler les Boutures, les laisser quelques jours exposées à l'air, mais à couvert du soleil, & les planter ensuite.

pour des arbres nains; & des jets que pouſſent les greffes, on forme les tiges & les demi-tiges: au lieu que le corps des autres arbres doit être formé du ſujet.

Les ſujets ſur leſquels l'écuſſon a manqué doivent être rabattus au-deſſous de l'endroit où ils ont été greffés, afin qu'ils pouſſent de jeune bois ſur lequel l'écuſſon réuſſit mieux que ſur le vieux. Mais ceux qui ont été greffés pour arbres nains, s'ils ont diſpoſition à s'élever droits, peuvent être réſervés entiers & formés pour être greffés en tige & demi-tige.

On donne aux pépinieres un labour en Janvier ou Février, & deux ou trois binages pendant l'été, pour entretenir la terre meuble, & détruire toutes les mauvaiſes herbes. Mais dans les terreins chauds & ſujets à être infectés de liſettes & autres inſectes ébourgeonneurs, qui paroiſſent quelquefois dès le commencement de Février, il vaut mieux différer le labour, & ne point détruire les herbes juſqu'à ce que les boutons des arbres ſoient développés; afin que ces inſectes trouvant de la pâture ſur la terre, ne montent point aux arbres, dont ils rongent les yeux, & ſur-tout ceux des greffes. Ils ne faut donner aux jeunes ſemis que des binages ou labours très-légers.

Si les Pépinieres ne demandent de travaux pénibles que les labours, elles exigent des ſoins preſque continuels. Les préſerver de la dent pernicieuſe du gibier & des bêtes fauves; défendre du mulot les plants de Pommiers de Doucin & de Paradis, dont ils rongent les racines; attacher à des échalas les premieres pouſſes des greffes, lorſqu'elles ne s'élevent pas droites; élaguer, rabattre, ébourgeonner, nettoyer de mouſſe & d'inſectes; veiller ſans ceſſe au bien de ces jeunes éleves, entretenant & fortifiant les uns, corrigeant les défauts des autres, &c. ce ſont les moyens d'aſſurer le ſuccès des Pépinieres.

ARTICLE VI. *De la Greffe*

§. 1. *Noms & saisons des Greffes.*

TROIS sortes de Greffes sont usitées pour les Arbres fruitiers; savoir, la Greffe en écusson, la Greffe en couronne, & la Greffe en fente.

1°. On écussonne les jeunes sujets, ou les vieux; mais sur du bois de l'année, ou au plus de deux ans.

Cette Greffe se fait au commencement ou pendant la seve du printemps; & alors on la nomme *Ecusson à la pousse*, ou *à œil poussant*, parce que douze ou quinze jours après avoir appliqué l'écusson, si l'on voit que l'écorce soit vive, & sur-tout que l'œil grossisse, on étête le sujet à deux ou trois pouces au-dessus de l'endroit de l'insertion, & l'œil de l'écusson se développant pousse un jet dès la même année.

Il est plus ordinaire de greffer en écusson au déclin de la seconde seve. Le terme doit être pris à la lettre, sur-tout pour les arbres sujets à la gomme; car s'ils ont trop de seve lorsqu'on les écussonne, la gomme survient autour de l'écusson, le chasse en dehors & le décolle, ou, comme parlent les Jardiniers, le noye. Pourvu qu'on puisse lever les écussons, & décoller l'écorce des sujets, il y aura assez de seve pour le succès des Greffes. Dans les terreins chauds & secs, la seconde seve des arbres se soutient rarement au-delà du commencement d'Août, excepté celle des jeunes Pêchers & Amandiers qui dure environ un mois plus tard. Dans les terreins frais, les jeunes Pêchers & Amandiers conservent leur seve jusqu'à la mi-Septembre, & même au-delà; dans les autres sujets, elle s'arrête un mois plutôt. Ainsi, suivant les terreins, on écussonne les vieux Pêchers & Amandiers, & les autres sujets depuis la où Juillet jusqu'à la mi-Août; & les jeunes Pêchers & Amandiers depuis la mi-Août jusqu'à la mi-Septembre. Les

écussons faits dans cette saison se nomment *à œil dormant*, parce que l'œil jusqu'au printemps demeure dans l'inaction & comme dormant. A la mi-Février, on coupe le sujet un demi-pouce au-dessus de la Greffe. Le Pêcher & l'Amandier ne se greffent bien qu'en écusson à œil dormant.

Si l'on n'a qu'un petit nombre de sujets à greffer, & qu'une sécheresse en ait arrêté la seve avant le temps ordinaire, on jette quelques voies d'eau au pied, & peu de jours après la seve reprend son mouvement.

Lorsqu'on a négligé d'élaguer les sujets, il ne faut faire ce retranchement qu'en écussonnant, ou après avoir écussonné, & non pas la veille ou peu de jours auparavant; car les arbres perdroient leur seve.

Si l'on reçoit des écussons de quelqu'espece précieuse ou rare, lorsqu'il n'y a plus de seve dans les sujets, on cherche sur des arbres de même genre des branches gourmandes qui conservent de la seve fort tard; on y applique les écussons. L'année suivante, ils fournissent des branches vigoureuses sur lesquelles on pourra prendre des Greffes

2°. La Greffe en couronne se fait sur des sujets qui ont plus de deux pouces de diametre, pendant la seve du printemps, lorsque l'écorce des sujets peut se décoller aisément.

3°. On greffe en fente des sujets qui sont au moins gros comme le pouce, avant le premier mouvement de la seve du printemps, lorsque l'écorce des arbres est très-adhérente, c'est-à-dire, vers la mi-Février, ou plutôt.

Mais le succès de toutes sortes de Greffes dépend de trois choses; du sujet ou arbre sauvage sur lequel on greffe; de la Greffe ou portion d'arbre franc qu'on ente sur le sujet; & de l'opération, ou insertion de la Greffe sur le sujet.

§. 2. *Qualités des Sujets.*

Les Sujets doivent être sains, vigoureux, d'une écorce vive, claire, unie & sans cicatrice dans l'endroit où l'on applique la greffe. On ne peut espérer de satisfaction d'un arbre greffé sur des sujets foibles, languissants, chancreux, rabougris, &c. Ils doivent encore être analogues aux greffes; car l'union de la greffe avec le sujet est d'autant plus facile & plus ferme, qu'il y a entre eux plus de rapports pour la quantité, les qualités & le temps de la seve. Un Poirier très-vigoureux comme l'Ambrette, réussira mal sur le Coignassier à petite feuille, & même médiocrement sur le Coignassier de Portugal, qui, quoiqu'il ait une seve beaucoup plus abondante, n'en a pas encore assez pour ce Poirier, qui ne réussit bien que sur franc. La greffe du Cerisier ne se collera pas solidement sur un Merisier sauvage à petit fruit noir, dont la seve, apparemment trop âcre, est presqu'insociable. Un Prunier ne s'accommodera pas de l'Amandier qui est en pleine fleur, lorsqu'à peine la seve des Pruniers commence à se mettre en mouvement. En traitant de la culture particuliere de chaque arbre fruitier, je marquerai sur quel sujet il faut le greffer.

Pendant l'automne, il faut élaguer les sujets de toutes branches au-dessous de l'endroit où l'on doit placer les greffes au printemps suivant. Ce retranchement se fait au printemps sur ceux qui ne doivent être greffés qu'au déclin de la seconde seve.

On choisit, pour placer la greffe, un endroit du sujet qui soit uni, sans nœuds, sans cicatrice.

On appelle *Greffe sur franc* celle qui se fait sur un sujet de même famille & de même nom, quoique sauvage. Ainsi on dit d'un Poirier greffé sur un sauvageon pris dans les bois, ou élevé de pepin; d'un Figuier greffé sur un autre Figuier; d'un Cerisier greffé sur un autre Cerisier, &c. qu'ils sont *greffés sur franc.* Lorsque le sujet est de nom différent, quand même il seroit de

la

la même famille, on le désigne par son nom : ainsi on dit, un Pêcher greffé sur Amandier, un Abricotier greffé sur Prunier, un Albergier greffé sur Abricotier; un Pommier greffé sur Doucin, un Cerisier greffé sur Merisier, &c.

Quelques Jardiniers assurent que greffe sur greffe de même variété ou de même espece, augmente le volume des fruits & perfectionne leurs qualités. Je n'ai jamais pû appercevoir ces avantages ; mais une greffe intermédiaire qui a des rapports moyens entre la greffe & le sujet, peut produire de bons effets. Greffer un Coignassier sur un sauvageon de Poirier, & ensuite un Poirier franc sur la greffe de Coignassier, peut mettre plus promptement un arbre à fruit ; ou même être nécessaire dans un terrein où le Coignassier réussit mal, & où il ne faut que des Poiriers de moyenne grandeur. Greffer d'abord des Abricotiers sur des Pruniers, & ensuite des Pêchers sur les greffes d'Abricotier, c'est un procédé qui convient à plusieurs especes de Pêches, & sur-tout à la Pêche blanche.

§. 3. *Qualités des Greffes.*

IL FAUT prendre les Greffes sur des arbres formés, ni trop jeunes ni trop vieux, en plein rapport, sains, & dont l'espece soit bien franche & vraie. Cette derniere qualité mérite attention, sur-tout pour les arbres qu'on multiplie quelquefois de semences, qui sont ordinairement varier, & presque toujours dégénérer l'espece. Il y a une grande différence entre une véritable Pêche Mignone, une véritable Prune de Reine-Claude, & leurs variétés. Les descriptions que je donnerai de chaque arbre mettront en état de faire ce discernement. Et comme le bois & les feuilles de la plupart des arbres fruitiers n'ont pas de caracteres suffisants pour distinguer l'espece de ses variétés, ni souvent même l'espece de l'espece, il faut pendant la saison de

chaque fruit, reconnoître & marquer les arbres dont on doit tirer des Greffes.

Les rameaux destinés à faire des Greffes en fente, & en couronne, doivent être droits, sains, d'une belle écorce, garnis de beaux yeux peu éloignés les uns des autres; contenir du bois de la derniere & de l'avant-derniere année; être d'une vigueur moyenne. (Les branches chiffonnes & les gourmandes ne sont propres pour aucune Greffe d'arbres fruitiers.) Il faut les cueillir avant le premier mouvement de la seve du printemps, c'est-à-dire, en Janvier, Février, ou plutôt; les enterrer par le gros bout à deux ou trois pouces de profondeur dans un lieu exposé au nord & à couvert du soleil, afin qu'ils ne soient pas en seve dans le temps où ils doivent être employés; & les couvrir pendant les fortes gelées, sur-tout ceux d'arbres à fruits à noyau. On pourroit se servir de bourgeons de la derniere année seulement; mais étant tendres, & transpirant facilement, il est à craindre que leur desséchement ne prévienne leur union avec le sujet.

Les écussons se prennent sur des bourgeons de la derniere seve, bien conditionnés, bien garnis de bons yeux, & d'une force moyenne. Il faut rejetter les branches chiffonnes & très-foibles, les écussons étant difficiles à lever dessus; & les branches gourmandes, parce que les yeux d'en-bas, vers la naissance de la branche, sont sujets à dormir, c'est-à-dire, à ne point s'ouvrir: les autres s'ouvrent & font de beaux jets; mais on croit avoir remarqué que les arbres qui en viennent, ont plus de disposition à donner du bois que du fruit.

On choisit, pour faire les écussons, les yeux les plus gros & les mieux formés vers le milieu du bourgeon. Et pour les Pêchers & autres arbres qui ont des yeux simples; des doubles, c'est-à-dire, un bouton à fruit à côté d'un bouton à bois; & des triples, c'est-à-dire, un bouton à bois entre deux à fruit, ou un à fruit entre deux à bois; on préfere ceux-ci, sauf à ébourgner les yeux à

fruit, aux yeux ſimples, qui, n'étant que des yeux à bois, conſervent trop de leur deſtination, & ſont des arbres peu féconds.

Lorſque ces bourgeons ſont coupés, ou même avant que de les couper, il faut en retrancher l'extrémité tendre, & toutes les feuilles juſqu'à l'extrémité de la queue, parce que ces parties tranſpirant beaucoup, les bourgeons auroient bientôt perdu leur feve, ſi on les conſervoit. Il faut de plus les envelopper de mouſſe humide, d'herbe fraîche, ou d'un linge mouillé, ou en tenir le gros bout dans de l'eau. Lorſqu'on eſt obligé de les tranſporter loin, ou de les conſerver quelques jours, on les pique par le gros bout dans un Concombre ou autre fruit, & on envelopp le tout de mouſſe humide.

Lorſqu'on cueille les Greffes, il faut lier enſemble les rameaux des mêmes eſpeces ou des mêmes variétés, y mettre des étiquettes, des ligatures de différentes couleurs, ou d'autres marques qui les puiſſent faire reconnoître.

Il faut auſſi greffer de ſuite & numéroter les mêmes eſpeces ou les mêmes variétés; & tenir un regiſtre ou catalogue relatif aux marques ou numéros de la Pépiniere.

Sans ces attentions & toutes celles que nous avons indiquées ci-devant, on court riſque de la mépriſe dans le choix des eſpeces, du déplaiſir de cultiver des arbres lents à ſe mettre à fruit ou qui n'en produiſent que de dégénéré & de médiocre qualité, d'accuſer le terrein, le ſujet, la culture, l'intempérie des ſaiſons, &c. d'une faute qui ne doit être attribuée qu'à la négligence du Greffeur.

§. 4. *Inſertion. Différentes façons de la faire.*

I. *GREFFE EN FENTE. Fig.* 1. 1°. On ſcie horizontalement le ſujet; avec une ſerpette, plane, ou autre inſtrument bien tranchant, on pare la coupe, ſur-tout à l'endroit où l'on veut inſerer

la Greffe. On pose sur le diametre de la coupe le tranchant d'une serpette, ou serpe si le sujet est gros; & frappant avec un mailler sur le dos de l'instrument, on fend le sujet verticalement; on fait descendre la fente à un pouce & demi ou deux pouces, & si le sujet est gros, on se sert pour cela d'un coin. (Quelques-uns fendent d'abord l'écorce du sujet avec la pointe d'une serpette, vis-à-vis l'endroit où ils doivent faire la fente.) On nettoie & on unit l'intérieur de la fente, lorsqu'on y apperçoit quelques filaments.

2°. On taille en coin long d'un pouce ou un pouce & demi le gros bout de la greffe *A* (le bois en doit être de deux ans;) on fait ordinairement deux petites retraites au-dessus de la tête du coin, & on a soin que le côté qui répondra au cœur du sujet soit un peu plus mince que celui qui doit répondre à l'écorce. On rabat la Greffe à deux, trois, ou quatre yeux, suivant la force du sujet.

3°. Pour placer la Greffe, on ouvre la fente des petits sujets avec la pointe d'une serpette, & celle des gros avec un coin de bois, ou un instrument de fer très-connu des Greffeurs, composé d'un levier ou manche à chaque bout duquel est un coin. On insere le coin de la greffe dans la fente du sujet, de maniere que le liber de la greffe réponde exactement au liber du sujet, ou que l'entre-deux du bois & de l'écorce du sujet soit précisément vis-à-vis de l'entre-deux du bois & de l'écorce de la greffe; & non pas que l'extérieur de l'écorce de l'un & de l'autre coïncide. Car l'écorce de la greffe & celle du sujet étant rarement d'égale épaisseur, la coïncidence des libers d'où dépend le succès de la greffe, ne s'ensuit pas de la coïncidence des surfaces extérieures des écorces.

Quelques-uns inserent obliquement la greffe *Z* dans la fente, faisant un peu entrer la pointe & sortir la tête du coin, de sorte que les libers se croisant, coïncident au moins dans le point de

leur intersection, ce qui suffit pour la reprise de la greffe; mais il vaut mieux que le rapport se trouve dans toute la longueur du coin.

La greffe étant placée, on laisse les deux côtés de la fente se rapprocher, & leur ressort, si le sujet est un peu gros, serre suffisamment la greffe; sinon on l'assujettit avec un petit osier dont on lie le sujet à l'endroit de l'insertion.

4°. On forme sur la coupe du sujet & sur l'endroit de l'insertion une poupée avec un mélange de terre rouge, ou d'argile, & de bouze de vache, & on la retient avec un morceau de vieux linge; ou bien on forme cette poupée avec un petit torchis de foin & de ce mélange de terre & de bouze de vache.

Sur les petits sujets on met une greffe; sur les moyens, deux; & sur les gros, quatre; faisant une seconde fente qui coupe la premiere à angles droits. Il vaudroit mieux insérer ces deux dernieres greffes entre le bois & l'écorce (en couronne) que dans une seconde fente, s'il n'étoit pas fort incommode de faire l'opération en deux fois.

Lorsque les sujets sont fort menus, on peut prendre une greffe d'égale grosseur, & la placer de façon que les deux bords intérieurs de l'écorce de l'un répondent exactement aux bords intérieurs de l'écorce de l'autre.

On peut encore, lorsque le sujet & la greffe sont de grosseur égale ou presqu'égale, faire l'inverse de l'opération précédente; c'est-à-dire, tailler en coin l'extrémité du sujet; fendre le gros bout de la greffe *C*; faire coïncider les deux, ou un des deux bords intérieurs de l'écorce de l'un avec le bord, ou les deux bords intérieurs correspondants de l'écorce de l'autre, comme le représente *D*. Cette façon de greffer se nomme *Ensourchement*. On y applique le même appareil qu'à la greffe en fente ordinaire.

II. *GREFFE EN COURONNE. Fig.* 3. 1°. On taille le bas

de la greffe *O* en forme de cure-dent, ou en talus long d'un pouce ou d'un pouce & demi.

2°. On scie, & on unit le sujet comme pour la greffe en fente. Avec un petit coin d'os ou de bois dur, de la même forme que la taille de la greffe, qu'on enfonce entre le bois & l'écorce du sujet qui est en feve, on fait la place de la greffe.

3°. On retire ce coin, & à sa place on insere la greffe, de sorte que sa face taillée & les bords de son écorce soient appliqués sur la surface ligneuse du sujet, ayant attention en introduisant la greffe entre le bois & l'écorce du sujet, que son écorce ne se décolle pas du bois; car il est essentiel pour cette greffe, & pour celle en fente, que l'écorce de la greffe soit adhérente. On place ainsi des greffes autour de la coupe du sujet, à trois pouces les unes des autres.

4°. On couvre la coupe du sujet de la même façon que les greffes en fente.

Si l'action du coin fend l'écorce du sujet, la greffe n'en réussira pas moins, pourvu qu'on l'assujettisse avec une ligature. On peut même, au lieu de détacher l'écorce avec un coin, décoller des bandes verticales *Q* d'écorce, des mêmes dimensions que la face taillée des greffes, sans les séparer du sujet par leur extrémité inférieure; appliquer la taille des greffes sur la surface ligneuse du sujet; les recouvrir avec les bandes d'écorce; assujettir le tout avec un lien, & y faire une poupée. Par cette méthode on ne risque point de décoller l'écorce des greffes en les insérant.

On peut encore fendre l'écorce verticalement dans l'endroit *P* où l'on doit introduire le coin, afin qu'elle ne se déchire pas inégalement; ce qui toutefois intéresse moins le succès que la propreté de l'opération. Au lieu de fendre toute l'écorce, il vaut mieux ne fendre que ses couches extérieures: les couches intérieures étant plus souples, céderont plus facilement à l'action du coin; & cette précaution pourra préserver l'écorce d'un déchirement entier.

Cette greffe, qui n'eſt pas pratiquable ſur des ſujets en pépiniere, mais ſur de gros arbres en place, pouſſe quelquefois avec tant de force qu'il eſt néceſſaire de lui donner des tuteurs contre le vent, la pluie & le poids de ſes feuilles, qui pourroient la décoller. La greffe en fente exige ſouvent la même précaution.

III. *GREFFE EN ECUSSON.* 1°. On leve la greffe *L*, *Fig.* 4. qui n'eſt qu'une piece d'écorce avec un bouton. On lui donne une forme approchante d'un Ecuſſon antique d'Armoiries, d'où elle tire ſon nom. Chacun la leve ſuivant la méthode qui lui eſt la plus familiere. Les uns levent avec la greffe un peu de bois qu'ils en détachent enſuite avec la pointe du greffoir. L'habitude & la pratique rendent quelques Greffeurs très-adroits à lever l'écuſſon avec ſi peu de bois, qu'il n'eſt pas néceſſaire de le retrancher. On objecte contre cette méthode, qui eſt la plus ſuivie, qu'on s'expoſe ſouvent à endommager la ſubſtance viſqueuſe de l'intérieur de l'écorce; mais il eſt plus à craindre, & plus ordinaire de couper & d'endommager l'écorce même, qu'il n'eſt eſſentiel de ménager la ſubſtance viſqueuſe, comme on le verra ci-après.

D'autres coupent la piece d'écorce *R* ſur la branche; & la ſaiſiſſant avec le pouce & l'index, la détachent du bois; mais ſi la branche n'eſt pas bien en ſeve, on endommage l'écorce, & ſouvent l'œil reſte vuide du petit filet ligneux qui eſt attaché par un bout aux couches ligneuſes de la branche, & de l'autre s'étend dans le bouton. Or ce filet ligneux étant comme le germe de l'arbre qui doit ſortir de la greffe, jamais elle ne feroit aucune production, s'il étoit demeuré ſur la branche, & ſi l'œil de l'écuſſon en étoit dépourvu.

D'autres enfin coupent la piece d'écorce ſur la branche, & inſinuant entre le bois & l'écorce une queue de greffoir très-mince & très-petite, ils coupent le filet ligneux qui eſt fort

tendre, ſans endommager l'écorce, comme peut faire la lame du greffoir dans la premiere méthode; & ainſi levent facilement l'écuſſon avec ſon œil plein. Il eſt vrai qu'on peut altérer la ſubſtance viſqueuſe; mais un bon Greffeur m'a aſſuré que non-ſeulement il ne leve point autrement ſes écuſſons, mais encore qu'il a ſouvent paſſé exprès trois ou quatre fois la queue du greffoir entre le bois & l'écorce du ſujet après l'avoir décollée, ce qui ſans doute a beaucoup altéré cette ſubſtance viſqueuſe tant de la greffe que du ſujet, ſans qu'aucun des écuſſons, bien faits d'ailleurs, ayent manqué: ce qui prouve que la ſubſtance viſqueuſe n'eſt pas ſi reſpectable qu'on le croit; quoiqu'il ſoit très-utile de la ménager, ſur-tout aux arbres ſujets à la gomme.

2°. On fait à l'écorce du ſujet une inciſion horizontale *a e*, & du milieu de cette inciſion on en abaiſſe une verticale *i o*, l'une & l'autre égale ou un peu plus grande que les dimenſions correſpondantes de la greffe; avec l'ongle, ou avec la queue du greffoir on décolle l'écorce des deux côtés de l'inciſion verticale.

3°. Préſentant la pointe de l'écuſſon au point *i* d'incidence des deux inciſions, on le fait deſcendre entre le bois & l'écorce, juſqu'à ce que toute ſa ſurface intérieure ſoit appliquée ſur la ſurface ligneuſe du ſujet, ayant attention que la baſe de l'écuſſon joigne immédiatement le bord ſupérieur de l'inciſion horizontale, & que l'intérieur des écorces coïncide, comme on voit au point *K*.

4°. On lie le tout de pluſieurs révolutions d'écorce d'oſier, ou d'un double fil de laine ou de coton, qu'on évite de faire paſſer ſur l'œil de la greffe. Six ſemaines ou deux mois après l'inſertion, on peut ôter la ligature.

Au lieu de faire paſſer l'inciſion horizontale *a e* par l'extrémité *i* de l'inciſion verticale, on peut la faire paſſer par l'autre extrémité o; & on taillera l'écuſſon comme le repréſente *N*, ayant ſa baſe au-deſſous de l'œil, & ſa pointe au-deſſus. Cette méthode

méthode a ses avantages. 1°. Pour faire monter l'écusson entre le bois & l'écorce du sujet, on n'appuie le doigt ou le manche du greffoir que contre le support du bouton; & on ne court point risque de fatiguer ou de meurtrir le bouton, de rompre ou de déchirer la queue des feuilles, comme dans la méthode ordinaire; lorsque l'écusson ne glisse pas facilement. 2°. Si l'on place deux écussons opposés sur un sujet, l'un par cette méthode, l'autre par la méthode commune, les incisions horizontales étant dans une disposition alterne, le sujet souffre moins que si, en les opposant, son écorce est coupée presque tout autour dans un même point.

Les écussons, sur-tout ceux à la pousse, sont quelquefois desséchés par le soleil. Pour prévenir cet accident, on attache un morceau de papier au-dessus.

Il faut greffer par un beau temps; car les greffes mouillées de la pluie sont sujettes à manquer.

Lorsqu'on a beaucoup de greffes à faire, on peut partager l'ouvrage entre deux; l'un taille & prépare les greffes, l'autre opere sur le sujet. Ou entre trois, dont l'un fait les incisions sur le sujet, l'autre leve les écussons & les insere, & le troisieme fait les ligatures.

Quand les écussons ont poussé un jet long de sept à huit pouces, il est bon de le pincer à la quatrieme ou cinquieme feuille, pour qu'il sorte de l'aisselle des feuilles trois ou quatre branches qui seront très-avantageuses pour la forme & la premiere taille des arbres. Et pour les arbres dont la tige ou demi-tige doit être formée du jet de la greffe, on ne pince ce jet que quand il a acquis la hauteur convenable.

Depuis que les greffes ont commencé à pousser, jusqu'à ce qu'on transplante les arbres, il faut visiter de temps en temps la Pépiniere, tant pour lui donner les labours & façons nécessaires, que pour retrancher les branches que poussent ordinairement les

ſujets au-deſſus & au-deſſous des greffes. Mais aux ſujets très-vigoureux, il ne faut pas faire ce retranchement à la rigueur : il vaut mieux ne couper qu'une partie des branches, & ſeulement tordre les autres pour les empêcher de prendre le deſſus, juſqu'à ce que les greffes ſoient aſſez fortes pour conſommer toute la ſeve.

Nota. 1°. Les Bourgeons ſur leſquels on veut lever des écuſſons à la pouſſe doivent être coupés à la mi-Février ou peu après, & plantés par le gros bout à l'expoſition du Nord, à couvert du ſoleil, à deux pouces ſeulement de profondeur ; parce que les yeux qui ont été en terre ne réuſſiſſent pas auſſi bien que les autres. Au printemps, lorſque les ſujets ſont en pleine ſeve, on y applique les écuſſons tirés de ces bourgeons, dont les yeux n'ont pas pu ſe développer, & qui ont aſſez de ſeve pour décoller facilement l'écorce.

2°. Les uns ſont les écuſſons fort grands (longs de neuf ou dix lignes, larges de trois ou quatre lignes), les autres leur donnent à peine deux lignes de largeur, & cinq ou ſix de longueur. Ceux-ci ſont plus faciles à lever, & leur ſuccès eſt auſſi ſûr que celui des plus grands. Ainſi il importe peu de leur grandeur. Cependant lorſqu'on écuſſonne ſur des ſujets dont la greffe ſe décolle facilement, comme de l'Abricotier ſur Amandier, du Ceriſier ſur le Meriſier ſauvage à petit fruit noir, &c, il eſt très-utile de donner à l'écuſſon toute la grandeur poſſible, afin que couvrant & embraſſant une plus grande ſurface du ſujet, ſon union ſoit plus ferme.

3°. Lorſqu'on greffe ſur du bois de l'année, & bien en ſeve, on peut n'ouvrir les levres de l'inciſion verticale, qu'à ſon point d'incidence ſur l'inciſion horizontale, & ſeulemens pour y inſinuer la pointe de l'écuſſon. En le faiſant deſcendre, ſon action ſuffira pour décoller l'écorce. Ainſi la ſubſtance viſqueuſe ne ſera point du tout endommagée ; & l'écuſſon ne décollera d'écorce qu'autant qu'il eſt néceſſaire pour ſe placer : deux choſes qui ne

peuvent que hâter l'union de la greffe avec le sujet, & assurer le succès de l'opération.

4°. La ligature doit commencer à la pointe de l'écusson, & faire ses révolutions en remontant, jusqu'à ce que les incisions soient entiérement couvertes. Ces révolutions ne doivent pas être circulaires ou spirales; mais se croiser sur l'incision verticale, & sur la partie opposée du sujet. Lorsqu'on se sert de fil de laine ou de coton, il n'est pas à craindre que ces matieres serrent trop les greffes; mais le chanvre & l'écorce d'osier ne prêtant & ne s'alongeant point, il faut être attentif à ne les serrer qu'autant qu'il est nécessaire pour tenir la greffe bien appliquée sur le sujet, & que l'air ni la pluie ne puisse pénétrer entre-deux; & un mois ou six semaines après l'opération, il est nécessaire de visiter les greffes, & de lâcher la ligature de celles qui sont trop serrées; ce qui se connoît aisément au gonflement ou bourrelet de l'écorce du sujet, qui paroît au-dessus & au-dessous de la ligature.

Peut-être ne sera-t-il pas inutile d'ajouter quelques autres façons de greffer, qui peuvent paroître plus faciles dans l'opération, ou plus sûres dans le succès, ou plus propres pour certains usages, & dans certaines occasions où les précédentes ne peuvent servir.

IV. *Greffe par approche.* On exécute différemment cette greffe sur deux arbres qui sont près, ou qui se peuvent approcher l'un de l'autre.

1°. *Figure* 7. Sur un côté de la branche *O* d'arbre franc, on enleve une petite piece verticale d'écorce. Sur un côté du sujet *P*, on enleve une égale piece d'écorce. On applique immédiatement l'une contre l'autre les deux surfaces ligneuses découvertes; faisant coïncider, ou rapporter exactement quelques points au moins de l'entre-deux du bois & des libers de la greffe & du

ſujet. On affermit le tout par une ligature de fil de laine ; & on le couvre de cire, ou de terre graſſe détrempée & pétrie. L'application de la greffe ſur le ſujet eſt repréſentée en *o*, *fig.* 9, & en *Y*, *fig.* 10. Cette greffe que la nature exécute ſouvent dans les bois où l'on trouve des branches entées les unes ſur les autres, ſe fait avant, ou pendant la premiere ſeve.

Il n'eſt pas néceſſaire d'enlever les écorces ; il ſuffit de retrancher les couches corticales extérieures, & d'appliquer les libers l'un contre l'autre. Des filets ligneux percent ces libers, & s'uniſſent au point de leur rencontre.

2°. *Figure* 5. Soit un côté de la branche *C* d'arbre franc taillé en talus alongé, terminé à ſon extrémité ſupérieure par une retraite qui ait moins de profondeur que le demi-diametre de la branche. Soit auſſi le ſujet *D* taillé à ſon extrémité en talus dont les dimenſions ſoient égales à celles du talus de la greffe. On applique les faces taillées l'une contre l'autre, comme on voit en *a*, *Fig.* 9, de façon que les libers coïncident au moins en quelques parties. On aſſujetrir, & on enduit le tout, comme dans l'opération précédente.

3°. *Figure* 8. Je taille l'extrémité du ſujet *V* en coin. Sur un côté de la branche *T* d'arbre franc, je fais une fente de bas en haut de longueur égale au coin. J'inſere le coin dans la fente, faiſant correſpondre l'entre-deux de l'écorce & du bois du ſujet à celui de la greffe, comme en *e*, *Fig.* 9. Je lie, & je recouvre le tout comme ci-deſſus.

4°. *Figure* 6. A l'extrémité du ſujet *L* ſoit faite une entaille triangulaire dont la baſe ne s'étendra pas juſqu'au centre du ſujet, & dont la hauteur ſera depuis huit lignes juſqu'à deux pouces, ſuivant la force de l'arbre. On taille un côté de la branche *I* d'arbre franc en triangle de forme & de proportions propres à remplir l'entaille faite au ſujet, & dont deux côtés ſupérieurs de la baſe ſoient terminés par des retraites. On inſere l'une dans

l'autre comme en *n*, *Fig.* 9, avec l'attention déja répétée de placer l'intérieur des écorces dans la même direction. On lie & on enduit le tout.

La troisieme & la quatrieme façon d'opérer ne sont d'une pratique facile, que pendant le repos de la seve, lorsque les écorces sont adhérentes au bois.

La réussite de cette greffe est d'autant plus sûre, que la branche greffée tire de la nourriture de son pied jusqu'à ce qu'elle soit unie avec son sujet. Car on ne la sevre qu'après que l'union est formée; c'est-à-dire, qu'alors on la coupe obliquement au-dessous de la ligature, & on couvre la coupe de cire.

On peut greffer par approche d'assez grosses branches; & comme on ne les rabat point, elles forment un arbre en peu de temps.

Nous avons supposé que les branches qu'on greffe par approche demeurent attachées à l'arbre jusqu'à ce qu'elles soient unies au sujet; mais on peut aussi les en séparer, planter le gros bout au pied du sujet, & les greffer vers l'autre extrémité qu'il faut alors rabattre à trois ou quatre yeux au-dessus de l'insertion. Ces branches tirent de la terre une subsistance qui aide & assure le succès des greffes: quelquefois même la partie enterrée s'enracine en même temps que la partie greffée se colle au sujet; & la même branche donne une greffe & une bouture. Cette opération ne peut se faire qu'avant le premier mouvement de la seve.

La greffe par approche, malgré la facilité de son exécution, la certitude de son succès, l'avantage qu'elle présente de placer des branches sur le côté d'un arbre qui en manque, comme *Fig.* 10, &c, n'est presque en usage que pour multiplier des arbres rares.

V. *Greffe en Flute, Fluteau, Sifflet*, *Fig.* 11. Soit la branche *H* bien arrondie, unie, de la derniere pousse,

égale en grosseur au sujet *E*, ou à la branche du sujet qui doit recevoir la greffe. Vers l'extrémité de cette branche j'incise l'écorce tout-au-tour, en faisant tourner la branche sous le tranchant de la serpette ; ensuite tordant l'écorce qui est au-dessus de l'incision, je fais sortir un tuyau d'écorce *G* long de trois ou quatre doigts, & garni d'un, ou au plus, de deux yeux. Après avoir étêté le sujet, je dépouille son extrémité d'un tuyau d'écorce *F* égal ou un peu plus long, que je rejette, & je lui substitue le tuyau *G*. Je couvre la jointure des écorces & l'extrémité du sujet avec de la cire, ou de la terre pétrie, pour empêcher que la pluie ne pénetre entre la greffe & le sujet. Ou bien, si la partie du sujet dépouillée est plus longue que l'écorce insérée, autour de l'extrémité du sujet je fends de petits copeaux fort minces que je rabats en parasol sur l'extrémité de la greffe.

Au lieu de détacher du sujet un tuyau d'écorce, on peut fendre son écorce verticalement, la décoller par bandes ; & après avoir placé la greffe, la recouvrir avec ces bandes, laissant à découvert l'œil de la greffe ; & lier le tout. Cette pratique est préférable.

Si le tuyau de la greffe est trop étroit, fendez-le par le côté opposé à l'œil, & couvrez le défaut avec une laniere de l'écorce du sujet. S'il est trop large, fendez-le de même, & retranchez-en une bande verticale. Dans l'un & l'autre cas il faut lier la greffe, pour la tenir appliquée immédiatement sur la surface ligneuse du sujet.

Cette greffe praticable sur toutes sortes d'arbres, pourvu qu'ils ne soient ni gommeux ni résineux, & que leur bois soit bien arrondi, ne se fait ordinairement que sur le Figuier & le Châtaignier. Il faut que le sujet & la greffe soient en pleine seve.

VI. *Fig.* 1. Au lieu de placer la greffe en fente à l'extrémité du sujet ou de ses branches, on peut la placer sur le côté du

tronc, pour le garnir de branches, s'il n'en a point percé, ou si elles ont péri.

On taille la greffe *E* en coin, dont l'extrémité & les retraites seront coupées obliquement; de sorte que chacune des deux faces représente à peu près une losange.

Avec un petit ciseau on fait sur le côté du sujet *F*, ou *G* *Fig.* 2, une fente d'une longueur & d'une profondeur proportionnées au coin de la greffe. On place obliquement la greffe dans la fente, de façon que les retraites du coin touchent l'écorce du sujet. On couvre le tout comme la greffe en fente.

Cette greffe, l'une des meilleures, dont le succès est presqu'immanquable, se fait dans le même temps que la greffe en fente ordinaire.

VII. *GREFFE A EMPORTE-PIECE. Fig.* 4. A la greffe en écusson, on peut substituer la greffe à emporte-piece, dont l'opération est très-facile, expéditive, & rarement sautive.

Avec un Emporte-piece dont la partie tranchante peut représenter un parallélogramme long de huit ou neuf lignes, & large de trois ou quatre lignes, ou une losange, ou autre figure, de dimensions différentes, j'incise sur la branche *RS* la piece d'écorce *S* garnie d'un œil; je la détache comme l'écusson, & je m'assure si l'œil est plein.

Sur le sujet *IK* j'incise avec le même instrument la piece d'écorce *I*; je la décolle; je la rejette comme inutile *T*; & à sa place j'applique sur la surface ligneuse découverte du sujet, la surface intérieure de la piece *S*; je la couvre, comme l'écusson, de plusieurs révolutions de chanvre ou de fil de laine qui cachent toutes les jointures (*a*).

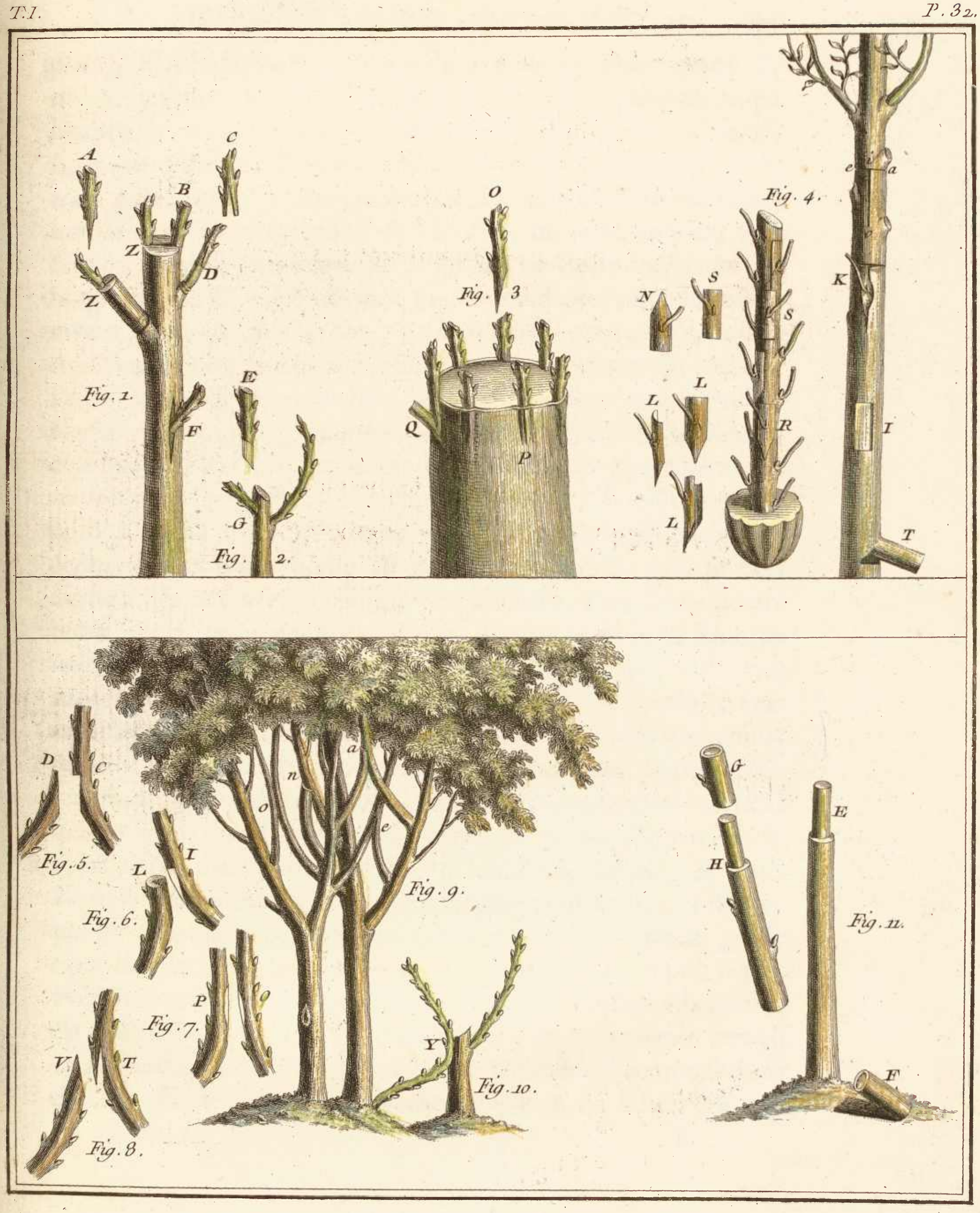
(*a*) On nomme aussi *Greffe à Emporte-piece* la Greffe N°. VI; lorsqu'au lieu d'insérer la greffe dans une fente, on l'insere dans une mortaise, qui se fait avec un Bec-d'âne, instrument commun chez les Menuisiers & les Tourneurs.

On fait cette greffe dans les mêmes faifons que l'écuffon. Elle peut fervir à démonsrer le principe de la greffe en général confidérée en Jardinier plutôt qu'en Phyficien.

Comme un arbre ne reçoit d'accroiffement que par une addition de nouvelles couches tant corticales que ligneufes ; & comme ces couches s'étendent entre le bois & l'écorce formés, comme dans un moule qui leur donne la forme, qui contient & retient la fubftance propre à les produire ; confidérons la furface ligneufe extérieure d'un arbre comme le moule intérieur d'une nouvelle couche ; & la furface intérieure corticale comme fon moule extérieur.

Si l'un & l'autre moule, ou feulement l'un des deux reçoit quelque rupture, les nouvelles couches ceffent de s'étendre fur la partie offenfée, jufqu'à ce qu'elle foit cicatrifée par une nouvelle feuille corticale ; qui fortant des bords de la plaie, & s'étendant peu à peu fur la partie découverte, rétablit le moule. Auffi un arbre dont l'écorce a reçu quelque plaie confidérable, oublie fon accroiffement, & ne s'occupe que du rétabliffement de l'intégrité de fon écorce. Couvrez la plaie avec une emplâtre de terre, de térébentine, ou de quelqu'autre production des végétaux propre à la préferver du contact de l'air, & du deffèchement ; elle fera plus promptement cicatrifée ; parce que cette emplâtre tenant en quelque façon lieu d'un moule externe, aide & favorife la formation d'une nouvelle feuille d'écorce. Mais fi fur cette plaie récente vous appliquez toute fraiche une piece d'écorce de quelqu'arbre analogue, ayant les mêmes dimenfions que la plaie ; bien-tôt un feuillet cortical qui fe formera entre elle & le bois de l'arbre, & un pareil feuillet qui fortira des bords de la plaie d'entre le bois & l'écorce de l'arbre fe fouderont enfemble ; & le moule des couches ligneufes étant rétabli, elles continueront à fe former.

Maintenant confidérons l'opération qui fe fait fur un fujet pour


A
B
C
Z
Z
D
Fig. 1.
F
E
G
Fig. 2.
O
Fig. 3
Q
P
N
S
L
L
L
R
Fig. 4.
S
K
e
a
I
T
D
C
Fig. 5.
L
I
Fig. 6.
P
Fig. 7.
V
T
Fig. 8.
a
n
o
e
Fig. 9.
Y
Fig. 10.
G
E
H
Fig. 11.
F

Greffe.

pour y placer la greffe, comme une plaie ou une rupture du moule des nouvelles couches; & la Greffe comme une piece qui rétablit ce moule: mais ce rétablissement ne pourra se faire, si les nouvelles productions de la greffe & du sujet ne se rencontrent pour s'unir; & cette rencontre des nouvelles productions, qui sortent d'entre le bois & l'écorce, ne peut arriver, si la surface ligneuse extérieure & la surface corticale intérieure de la greffe & du sujet ne sont pas coïncidentes, sur le même niveau, dans la même direction, comme continues au moins dans un point: la Nature indulgente se contente de peu, & l'arbre empressé de cicatriser sa plaie, profite des moindres secours qui lui sont offerts. Ce rapport, cette coïncidence, cette correspondance, est donc la condition la plus essentielle au succès de la greffe: & si elle est remplie, bientôt la greffe produit de sa propre substance une feuille ligneuse entre son écorce & son bois, si elle est faite d'une branche; ou le bois du sujet, si elle n'est qu'une piece d'écorce. Pareillement aux bords de la plaie du sujet, il sort d'entre le bois & l'écorce une feuille ligneuse qui s'avance vers celle de la greffe. Ces productions n'étant encore qu'une seve un peu épaissie, sans consistance & sans forme décidée, s'unissent ensemble aux points de leur rencontre. Mais ces feuilles ligneuses ne peuvent s'étendre au-delà des bords des écorces sans un feuillet cortical qui les couvre & leur serve de moule externe. Ce feuillet se forme en même temps, s'étend & s'unit de même; & alors la greffe commence à tirer sa subsistance du sujet. Ce n'est que par ces nouvelles productions que se fait l'union de la greffe avec le sujet; car le bois formé de la greffe ne s'unit jamais avec aucune partie du sujet: il ne sert que de soutien à la greffe, ou de moule interne à ses productions, & après avoir rempli cette fonction, il se desseche & périt. De même l'écorce formée de la greffe ne s'unit jamais à aucune partie du sujet; elle sert

de moule externe à ses productions, & fournit la substance dont elles sont formées. Dans la Physique des Arbres, j'ai traité de la Greffe & de ses principes dans un plus grand détail. On peut les réduire à deux points ; rapport ou analogie des qualités de la greffe & du sujet, rapport ou coïncidence des mêmes parties de la greffe & du sujet. Ces deux conditions remplies (la seconde exécutée avec un peu d'adresse, en temps & de façon convenables) assurent le succès de cette opération d'Agriculture d'autant plus admirable, qu'elle est plus simple & plus facile.

CHAPITRE II.

Plantation des Arbres Fruitiers.

Article I. *De l'âge & de la grosseur du Plant.*

Les jeunes arbres élevés, conduits, greffés dans la Pépiniere comme nous l'avons expliqué, doivent en être tirés aussi-tôt qu'ils sont en état d'être mis en place ; ce qui dépend plus de la force du sujet que de celle de la greffe. Car tous les arbres fruitiers peuvent (les Pêchers doivent) être plantés à un an de greffe ; c'est-à-dire, de quatorze à dix-sept mois après avoir été écussonnés, & de neuf à onze mois après avoir été greffés en fente, pourvu que les sujets des basses tiges aient près la naissance des racines de dix à douze lignes de diametre, ou de trente à trente-six lignes de circonférence ; ceux des demi-tiges de quinze à dix-huit lignes de diametre ; & ceux des tiges de deux à deux pouces & demi de diametre, ou six pouces au moins de circonférence, & de douze à dix-huit lignes de diametre à cinq ou six pieds de tige ; soit que cette tige soit formée par le sujet,

ſoit qu'elle le ſoit du jet de la greffe, auquel cas il faut la laiſſer en pépiniere le temps néceſſaire pour prendre cette force. Et même il faut en laiſſer prendre davantage aux tiges deſtinées à être plantées autour des vignes & des héritages, & dans des vergers ouverts, & fréquentés par les beſtiaux, afin qu'en peu d'années ces arbres ſoient en état de défenſe.

Quelques Jardiniers croient qu'il vaut mieux tranſplanter les arbres plus foibles; parce que, moins ils demeurent long-temps en pépiniere, moins ils prennent de goût & d'habitude dans ce terrein, moins leurs racines y acquierent de groſſeur & de force, moins leur écorce ſe durcit; par conſéquent moins le changement de terrein leur eſt ſenſible, moins les plaies de leurs racines ſont grandes, moins ils repercent difficilement, moins enfin leur ſuccès eſt imparfait & incomplet. Quelquefois cette pratique réuſſit, ſur-tout lorſque les arbres ſont pris dans des pépinieres fort voiſines du terrein où on les plante, arrachés avec beaucoup de ſoin, & remis auſſi-tôt en terre, de ſorte que le chevelu & les racines n'éprouvent aucune altération. Je connois même un plant de plus de cent Poiriers levés de la pépiniere ayant à peine de ſept à huit lignes de diametre à la naiſſance des racines, tranſportés à une diſtance de plus de ſix lieues, replantés trois jours après avoir été arrachés, qui réuſſiſſent très-bien dans un terrein où des arbres plus forts avoient manqué. Mais je doute qu'un petit nombre d'exemples ſemblables doive preſcrire contre l'uſage ordinaire de ne planter des arbres que des groſſeurs marquées ci-deſſus; & je regarde ceux qui ſont mis en place fort petits, comme des enfans trop tôt ſevrés qui courent grand riſque de tomber en chartre.

J'ai dit que le Pêcher doit être tiré de la pépiniere à un an de greffe, ſans conſidération de la force ou de la foibleſſe du ſujet ſur lequel il eſt greffé; parce que de tous les arbres fruitiers le Pêcher eſt celui dont il reperce plus difficilement des

bourgeonu fur le bois de plufieurs années; & l'Amandier fur lequel on le greffe ordinairement, quelques précautions qu'on ait prifes pour lui faire produire des racines latérales, fouffre moins la tranfplantation qu'un autre arbre. De forte que, fi l'on eft obligé de laiffer en pépiniere une feconde ou troifieme année, ou même plus long-temps quelques Pêchers, il faut tailler & difpofer leurs branches comme s'ils étoient en place; & lorfqu'on veut les lever, il faut faire autour, à vingt-cinq ou trente pouces de diftance du pied, ou davantage fuivant l'âge & la force de l'arbre, une tranchée large de deux fers de bêche, & plus profonde que les plus baffes racines; découvrir & dégager peu-à-peu les racines fans les endommager; couper les groffes le plus loin qu'il eft poffible de leur naiffance; auffi-tôt que l'arbre eft arraché, le porter au lieu de fa deftination; rafraîchir l'extrémité de fes racines; le planter fuivant les regles que nous donnerons ci-après; le plomber à l'eau; décharger fa tête, & tailler court les branches qui doivent être confervées; le préferver de la fécherefle pendant le printemps & l'été. Avec ces attentions on peut s'affurer que l'arbre non-feulement reprendra, mais même pourra porter quelques fruits dès la premiere année, eût-il paffé fix ou fept ans dans la pépiniere.

Une petite réferve d'arbres fruitiers de toute efpece conduits de ceste façon feroit très-utile, tant pour remplacer les arbres qui manquent dans les premieres années d'une nouvelle plantation, que ceux qui meurent dans les anciens plants.

La pratique ordinaire des Pépiniériftes, eft de rebotter au printemps les greffes de Pêcher qui leur reftent de l'année précédente; c'eft-à-dire, qu'ils les rabattent à quatre ou cinq lignes de leur infertion. Du collet de la greffe, il fort pour l'ordinaire plufieurs nouveaux bourgeons dont ils confervent & dreffent un ou deux. Cet ufage eft fort commode pour tenir plufieurs années en pépiniere des Pêchers greffés, dont le jet de la greffe n'a

qu'une année, & par conséquent est propre à produire de nouvelles branches. Mais l'expérience a démontré que les greffes rebottées réussissent mal. Un coup d'œil les distingue aisément.

ARTICLE II. *De la préparation du Terrein.*

LA PLACE destinée à chaque arbre doit être préparée plusieurs mois avant de le planter.

Dans les vignes, les champs, les vergers, &c, si la terre est bonne, on fait des fosses de dix-huit ou vingt-deux pieds & demi cubes de fouille; c'est-à-dire, de trois pieds courants de longueur, d'autant de largeur, & de deux pieds & demi ou trois pieds de profondeur: leur donner de moindres dimensions, c'est exposer une partie du plant à manquer; leur en donner de plus grandes seroit avantageux, mais dispendieux, si la plantation étoit considérable. On jette sur le bord de la fosse, d'un côté les premieres levées de terre, & de l'autre les terres du fond. Si le terrein est médiocrement bon, il faut élargir les fosses, rejetter les terres du fond, & leur substituer des gazons ou de bonnes terres prises sur la superficie du terrein voisin, ou ailleurs. On laisse les fosses ouvertes jusqu'au temps de la plantation.

Lorsqu'on plante un verger réguliérement, en quinconce ou autrement, dont le terrein est médiocre, il vaut mieux faire des tranchées de toute la longueur des rangs, larges de trois pieds, profondes de deux pieds & demi ou trois pieds, & amender les terres comme nous venons de dire.

Les murs des espaliers neufs qu'on destine à être plantés, étant construits, crépis, chaperonnés, garnis de treillage, &c, comme il sera expliqué ci-après, on défonce les plate-bandes à six pieds de largeur, & environ trois pieds de profondeur. Si le terrein est bon, & de qualité convenable aux especes d'arbres

qu'on se propose d'y planter; ce défoncement est une préparation suffisante. Mais si le terrein est médiocre, ou de nature contraire aux arbres qui doivent l'occuper, il faut le corriger & l'amender. Des terres légeres & sablonneuses diviseront & rendront plus meuble un terrein trop compact. Des fumiers de vaches, ou mieux des terres fortes, s'il s'en trouve à portée, donneront de la consistance à un terrein trop léger. S'il est froid, des terreaux de couches ou mieux de feuilles d'arbres le réchaufferont. Ces amendements se répandent également sur la plate-bande, & en la défonçant on les mêle avec le terrein. Mais si l'espalier a été occupé auparavant par des arbres de même genre que ceux qu'on lui destine, des engrais & de simples amendements sont insuffisants; il faut renouveller entiérement, ou presqu'entiérement la plate-bande avec de bonnes terres neuves rapportées d'ailleurs.

Si les potagers dans lesquels on plante des arbres en buisson, éventail, &c, sont neufs; le terrein étant bon, (je le suppose) bien défoncé & préparé, les arbres y réussiront bien, pourvu que leur espece & la nature du sol se conviennent. Mais s'il est question de renouveller le plant d'un ancien potager, il faut agir comme pour les espaliers; changer le terrein, ou changer le genre d'arbres, remplaçant les arbres à fruits à pepin par des arbres à fruits à noyau, ou au contraire. Pareillement lorsque l'on plante un arbre dans une place qui a été occupée plusieurs années par un autre arbre de même espece, on doit faire une fosse de deux à trois pieds de profondeur & d'environ trente-six pieds carrés d'ouverture, c'est-à-dire, de six pieds de long & de six pieds de large; répandre les terres qui en ont été tirées sur le terrein voisin, & la remplir de bonnes terres neuves.

Je crois superflu d'avertir que, si en faisant les fosses, les tranchées, les defoncements, on trouve des pierres, des veines graveleuses, caillouteuses, &c, il faut enlever ces matieres, & leur substituer de bonnes terres.

On fait auſſi qu'un terrein dans lequel il n'y a de bonnes terres que de dix-huit à vingt-quatre pouces de profondeur, ne peut recevoir que des Ceriſiers & des Pruniers, ou des arbres greffés ſur ces ſujets; parce que les racines du Prunier & du Ceriſier courent preſqu'à la ſuperficie de la terre, & ne piquent point. Les autres arbres fruitiers exigent environ trois pieds de bonne terre. Lors donc qu'il s'en trouve une moindre profondeur dans le terrein où l'on ſe propoſe de faire une plantation, il faut y remédier ſuivant les cas.

Si ſous la couche de bonne terre il ſe trouve un gros ſable ſtérile, du caillourage, ou autres matieres perméables à l'eau, il faut enlever une quantité ſuffiſante de ces matieres, & rapporter à leur place des terres neuves autant qu'il ſera néceſſaire pour faire, avec la couche de bonne terre, une épaiſſeur d'environ trois pieds; & ne pas oublier que les terres remuées & défoncées baiſſent d'environ un cinquieme en ſe plombant & ſe raffermiſſant; de ſorte que l'ouvrage nouvellement fait doit avoir de trois & demi à quatre pieds de profondeur.

Mais ſi la couche de bonne terre couvre un banc d'argille, de glaiſe, de tuf, ou autre matiere qui retient l'eau, il ne faut pas l'entamer, ni le creuſer, parce que l'eau ſéjournant dans les foſſes ou enfoncements qu'on y auroit faits, s'y corromproit, putréfieroit la terre; & la corruption ſe communiquant aux racines des arbres, ils ſeroient bientôt perdus ſans reſſource. Le meilleur parti eſt de rehauſſer le terrein avec des terres neuves rapportées d'ailleurs, & les mêler avec la couche de bonne terre en la défonçant juſqu'au banc de tuf ou de glaiſe qu'on laiſſe intact; & former ainſi une épaiſſeur de trois pieds au moins de bonne terre; car celle qui approche du tuf ou de la glaiſe, eſt toujours froide, qualité ennemie des arbres.

Dans ces ſortes de terreins, on ne peut faire de plantation qu'à grands frais. Elle ne ſeroit pas moins diſpendieuſe, ſi ſous

une médiocre épaisseur de bonne terre, on trouvoit la carriere, dont les fentes laissent écouler les eaux; car il faudroit y faire des fosses, ou tranchées de six pieds au moins de largeur sur trois pieds de profondeur, & les remplir de bonnes terres. Il n'est pas même certain que les arbres dont toute la subsistance seroit bornée & renfermée dans cet espace, ne sachant pas vivre d'économie, ne s'y trouveroient pas dans la disette & au dépourvu avant leur vieillesse.

La veille, ou quelques jours avant de planter, on fait dans les plate-bandes d'espaliers, & dans les terreins défoncés, de petites fosses d'environ dix-huit pouces de largeur, sur un pied de profondeur; & on remplit les fosses & tranchées à demi-pied près du niveau de la superficie du terrein. De sorte qu'ici les racines des arbres seront demi-pied au-dessous de la superficie du terrein, & lorsqu'on aura achevé de rejetter dans les fosses ou tranchées toute la terre qui en a été tirée, l'arbre sera butté d'environ demi-pied; mais la terre en se plombant rebaissera de ce demi-pied, & fera baisser les racines d'autant; par conséquent l'arbre se trouvera planté à environ un pied de profondeur.

Dans les terreins défoncés, les arbres seront d'abord plantés à un pied de profondeur; parce que, quel que soit l'affaissement des terres en se raffermissant, les racines des arbres demeureront toujours à peu-près à la même distance de la surface du terrein, & par conséquent environ à un pied de bas, qui est la profondeur convenable à la plûpart des arbres. Sur quoi deux choses méritent attention; 1°. que l'endroit de l'insertion soit entiérement hors de terre, parce qu'il sortiroit bientôt des racines du bourrelet, & l'arbre devenu franc du pied, s'emporteroit en bois & se mettroit difficilement à fruit. Cet accident arrive surtout aux arbres greffés sur le Coignassier, le Doucin & le Paradis. Il en arrive un tout contraire aux Poiriers & Pommiers greffés sur franc, & plantés dans des terres légeres: c'est que ce plan

ou

ou étage supérieur de racines, qui est naturellement le plus vigoureux, se desseche quelquefois; & alors l'arbre tirant peu de subsistance de l'étage inférieur qui a été altéré & affoibli par l'autre, languit, au lieu de produire trop de bois. 2°. Que les racines soient un peu plus enfoncées qu'elles n'étoient dans la pépiniere; car si elles sont à une trop grande profondeur, elles périssent; & l'arbre obligé d'en produire au-dessus, à la hauteur qui lui convient, languit long-temps dans cette opération; & souvent il y succombe. La plupart des arbres élevés en place ayant la naissance de leurs racines à fleur de terre, quelques-uns même hors de terre, montrent qu'il vaut mieux les planter un peu haut, sauf à les butter pendant les premieres années; observant cependant que dans les terres légeres on doit les enfoncer un peu plus que dans les terres fortes, sur-tout lorsqu'elles ont peu de profondeur.

ARTICLE III. *De la distance des Arbres.*

QUANT aux distances auxquelles les arbres doivent être plantés, elles sont relatives à la qualité du terrein, à l'espece des arbres, à la grandeur & à la force qu'ils doivent acquérir. 1°. Des Poiriers, Pommiers, Cerisiers dans un verger d'un terrein médiocre, seront suffisamment éloignés de dix-huit pieds l'un de l'autre; les Pruniers, Abricotiers, &c. peuvent l'être un peu moins. Ainsi un arpent de neuf cents toises quarrées de surface contiendra environ cent arbres. Mais si le terrein est bon, & qu'on veuille le cultiver, & en tirer quelqu'autre utilité, on mettra environ vingt-quatre pieds d'intervalle entre chaque arbre. 2°. Dans un espalier de bonne terre, dont le mur est haut de huit pieds ou moins sous le chaperon, on ne peut planter que des arbres nains, les Pêchers, Abricotiers, Poiriers sur franc, de quinze à dix-huit pieds l'un de l'autre; les Poiriers sur Coignassier

& autres arbres, de douze à quinze pieds : ceux-ci de dix à douze pieds, ceux-là de douze à quinze. Si le mur est haut de neuf à dix pieds, on plante entre chaque arbre nain, une demi-tige de quatre à quatre pieds & demi de haut, qu'on élaguera peu-à-peu à mesure que les nains s'étendront, & qu'on supprimera, lorsqu'à la taille de Février, elle ne leur laissera pas de quinze à dix-huit pouces pour étendre leurs nouveaux bourgeons. Mais ces demi-tiges pourront subsister assez long-temps pour bien payer la place qu'elles auront occupée. Lorsque les murs ont dix pieds de hauteur ou davantage, on plante entre les basses tiges, des tiges de cinq pieds & demi à six pieds. 3°. Les arbres en buisson, contre-espalier, éventail, pallissades, &c. autour des quarrés des potagers se plantent aux mêmes distances que les basses tiges en espalier ; & on peut planter un Pommier sur Paradis entre-deux.

Le coup-d'œil demande que dans une plantation, soit en plein vent, soit en espalier, toutes les tiges soient de même hauteur à la naissance de leurs branches ; & pareillement les demi-tiges. Ne point planter confusément les especes & les variétés ; mais mettre dans un même espalier, ou dans un même rang les arbres de même espece, & disposer les variétés suivant le temps de leur maturité, c'est une attention, qui, outre l'ordre qu'elle met dans une plantation, a des avantages réels, tant pour la conduite des arbres & pour la récolte des fruits, que pour le renouvellement de cette plantation, dont il faudra changer les especes, si l'on veut s'épargner le changement des terres.

ARTICLE IV. *De la saison & de la façon de transplanter les Arbres.*

LA SAISON de planter est depuis la mi-Octobre jusqu'en Mars ; ou plutôt tout le temps que la seve des arbres est dans

l'inaction ; car les Amandiers fleurissent quelquefois dès le commencement de Février, & les Abricotiers les suivent de près. En général il est plus avantageux de planter en automne que vers le printemps. Alors on trouve les terres plus saines & plus propres pour cet ouvrage. Les pluies de l'hiver plombent les terres & les attachent aux racines, qui ne laissent pas de travailler pendant cette saison ; & l'arbre dès le premier mouvement de la seve est tout disposé à bien faire, & en état de donner des preuves de sa reprise & de son succès.

Pour transplanter, on doit préférer un temps sombre, couvert, un peu humide, doux & tempéré, à un beau soleil, un hâle sec, & sur-tout à la gelée, afin que les racines soient moins exposées à l'impression du froid & au desséchement.

Il faut découvrir les racines avec précaution, sans les endommager ; les dégager & les extirper avec la même attention, afin de les enlever les plus longues & les plus entieres qu'il est possible, & de ménager le chevelu. On tire avec l'arbre & on l'arrache lorsqu'il ne fait plus qu'une médiocre résistance, n'étant plus retenu par aucune grosse racine. Si l'on a espacé les arbres dans la pépiniere comme je l'ai marqué, on aura la place & la liberté nécessaires pour les bien déplanter. On les transporte au lieu de leur destination, sans secouer la terre qui demeure ordinairement attachée au chevelu. Si l'on ne les transporte pas sur le champ, il est très-utile de couvrir les racines avec du foin ou paille humide.

Avant de mettre un arbre en place, on habille les racines, c'est-à-dire, qu'on en rafraîchit l'extrémité, & la pointe du chevelu, s'il n'est ni desséché ni altéré ; autrement on le retranche. Les racines forcées, écorcées, rompues, endommagées, se rabattent au-delà de l'endroit offensé ; & la coupe doit être nette, oblique ou en pied de biche alongé, & la face appuyée sur la terre lorsque l'arbre est en place.

Il faut pareillement habiller la tête de l'arbre. Si l'on a eu soin de pincer le jet de la greffe, il s'est garni de plusieurs branches propres à assurer à l'arbre une forme convenable : & alors pour les arbres de tige en plein vent & pour les buissons, on en conservera deux, trois, ou quatre des plus fortes & des mieux placées qu'on taillera au troisieme œil. Pour les arbres d'espalier, contre-espalier, éventail, on en conservera une ou deux de chaque côté de l'arbre, paralleles au mur d'espalier, ou dans la direction convenable, qu'on taillera à trois yeux à la mi-Février. Mutiler la tête & les racines d'un arbre en le plantant, c'est la méthode trop ordinaire de beaucoup de Jardiniers, fondée sur leur axiome ridicule. Ils détruisent ce qu'ils desirent à un arbre qu'ils rebuteroient, s'il en étoit dépourvu, belle tête & bonnes racines.

Un Planteur place l'arbre dans la fosse ; d'une main il le soutient ferme dans la situation & à la profondeur où il doit demeurer ; & de l'autre main il arrange les racines & les garnit de terre meuble qui lui est jettée par un autre Jardinier ; agite un peu l'arbre verticalement, afin qu'elle s'insinue par-tout, & qu'il ne reste aucun vuide. Lorsque les racines sont bien garnies & couvertes de terre, il la plombe en appuyant modérément le pied tout autour de l'arbre, supposé que la terre ne soit pas assez humide pour se pétrir. On acheve de remplir la fosse, & on dresse le terrein à sa commodité. Il vaut mieux plomber à l'eau qu'avec le pied ; c'est-à-dire, jetter sur les racines garnies & recouvertes de terre meuble un ou deux seaux d'eau en pluie avec un arrosoir à pompe, & n'achever de remplir la fosse que le lendemain ou quelques jours après, de peur que le poids des terres jettées sur celle qui est trempée, ne la réduise en mortier.

En plaçant un arbre dans sa fosse, plusieurs choses méritent attention. Si c'est un arbre d'espalier, 1°. il faut le planter à six ou sept pouces du mur, & incliner un peu la tige vers le mur. 2°. Eviter de tourner les principales racines du côté du mur ; &

s'il y en a deux grosses opposées l'une à l'autre, les placer parallélement au mur. 3°. Placer dans la même direction les branches latérales qu'on doit conserver pour servir comme de base à la forme de l'arbre. 4°. Si la greffe à sa naissance fait la trompette, tourner cette courbure en face du mur, ou en sens contraire, & non sur un des côtés & parallele au mur. 5°. Tourner la greffe en dehors, & la coupe du sujet qu'elle n'a pas encore recouverte, du côté du mur. Lorsque toutes ces conditions ne se peuvent concilier, on sacrifie les moins importantes aux plus essentielles, qui sont la direction des branches & des racines. Aux autres arbres, il faut tourner les fortes racines vers la meilleure terre; placer les tiges bien droites; plomber davantage la terre, pour préserver les arbres d'être ébranlés, ou renversés par les vents; & s'ils sont plantés dans un terrein ouvert, les armer d'épines & de trois ou quatre forts échalas bien enfoncés en terre, longs de quatre ou cinq pieds hors de terre, le tout assujetti autour de la tige avec de bons osiers, ou des ronces.

ARTICLE V. *Des Arbres élevés en place.*

JUSQU'ICI j'ai supposé des arbres élevés dans une pépiniere particuliere, nés, formés sous les yeux du propriétaire témoin de leurs progrès, sûr des sujets & des especes dont on a tiré les greffes, & de l'analogie des uns avec les autres; de la qualité du terrein de sa pépiniere, & de celui où il transplante ses jeunes arbres; veillant lui-même à les faire arracher avec attention, & replanter de même; & assurant à ses plantations le succès le plus entier & le plus satisfaisant. Mais mon hypothese n'aura lieu que rarement, & pour un petit nombre d'Amateurs vraiment curieux des especes de fruits les plus franches, les plus belles, & les plus excellentes.

La méthode proposée par M. de Combes dans son excellent

Traité de la Culture du Pêcher, & qu'on peut pratiquer pour toutes sortes d'arbres fruitiers, trouvera encore moins de partisans. Préparer le terrein; régler la distance des arbres; planter en Novembre à chaque place réglée, trois noyaux des especes de sujets qui ne s'élevent que de semences, à neuf ou dix pouces l'un de l'autre: (on peut les faire germer dans le sable, & ne les mettre en terre qu'au printemps sans retrancher le pivot). Et pour les sujets qui s'élevent de boutures, planter dans la même saison, & aux mêmes distances, trois boutures dans chaque place réglée. (On met trois noyaux, ou trois boutures à chaque place, pour s'assurer d'avoir un bon sujet). Traiter ces sujets comme nous l'avons expliqué à l'article des Pépinieres: les greffer lorsqu'ils ont acquis la force nécessaire: pincer le jet de la greffe: palisser & espacer dans les regles les branches latérales qu'il produit: ne laisser à chaque place que le meilleur des jeunes éleves, & arracher ou détruire les autres, sans ébranler celui qui reste, &c. Je ne fais point le détail des avantages de cette méthode qui sont exposés dans le même ouvrage. Ils seront aisés à appercevoir d'après ce que nous avons dit, & ce qui nous reste à dire. J'ajouterai seulement que je connois des Pépiniéristes même qui ne prennent pas dans leurs propres pépinieres du plant pour garnir leurs espaliers, mais y élevent les arbres en place. On ne doit pas s'attendre qu'ils exhortent à l'usage de cette méthode, qui toutefois n'est pas sans inconvénient.

En effet, la terre est beaucoup plus seche dans les espaliers que dans une pépiniere où l'ombre du plant entretient de la fraîcheur; & les sujets n'y ont presque point de seconde seve, si l'on n'a soin de leur donner des arrosements pour suppléer au défaut de pluies dans cette saison. D'ailleurs étant toujours frappés du soleil, le mouvement de la seve, tant qu'il subsiste, est très-grand; mais il s'arrête tout-à-coup, & ne décline point par degrés: de sorte qu'il n'y a, pour ainsi dire, qu'un instant pour

greffer les sujets, & un Jardinier occupé à d'autres travaux le manque. Quelquefois encore les pluies de Septembre occasionnent un retour de seve considérable qui noye les écussons. Je ne fais cette observation que d'après l'expérience, ayant vu les greffes manquer trois années consécutives sur des sujets en espalier, par quelqu'une de ces causes, excès, défaut, retour de seve. L'attention & l'œil du Maitre sont nécessaires pour procurer à cette pratique tout le succès qu'on en peut desirer. Je no l'ai décrite que sommairement, & je ne la propose qu'avec réserve; parce qu'un peu de soin qu'elle exige, & la crainte d'un retardement, dont on est bientôt dédommagé par le progrès rapide, la vigueur, la forme réguliere, &c. d'un arbre élevé en place, la feront regarder par le grand nombre comme une voie nouvelle qui ne conduit qu'après bien du temps, des soins & des peines au même terme où l'on peut arriver facilement & tout d'un coup, en s'adressant aux Marchands Pépiniéristes.

Ceux donc qui préferent, & ceux qui sont obligés de recourir aux pépinieres Marchandes doivent, 1°. éviter les pépinieres dont le terrein est gras, ou humide, ou fumé & engraissé. 2°. Faire de bonne heure le choix des arbres dont ils ont besoin, afin de ne par être réduits à ne le faire que sur des arbres de rebut. 3°. Rejetter les arbres foibles, tortus, rabougris, récepés, couverts de mousse, endommagés par la dent des bêtes; les greffes rebottées; celles qui sont courbes à leur naissance, ou dont les pousses vigoureuses, & les yeux plats & éloignés les uns des autres, indiquent qu'elles ont été prises sur des branches gourmandes; celles qui ont formé un gros bourreler à leur insertion, & dont le jet est beaucoup plus gros que le sujet; celles qui paroissent mal collées, attaquées de gomme ou de chancre; celles qui ne sont pas garnies entre leur insertion & leurs premieres branches, de bons yeux propres à donner de belles branches nouvelles. Rejetter encore tous les arbres mal arrachés, dont les

grosses racines n'ont pas au moins dix pouces de longueur sans plaies, chancres, ruptures; dont les moyennes ne sont pas bien conservées; & dont les tiges ne sont pas droites & bien saines.

4°. Choisir au contraire des arbres d'une belle venue, sans être trop forts; d'une écorce vive, claire, saine, lisse, marques de jeunesse & de vigueur; ayant toutes les qualités opposées aux défauts indiqués ci-devant.

5°. Faire ensorte de ne pas être trompé sur les especes & sur les variétés. Mais le moyen de s'en assûrer? Lorsqu'on tire les arbres des pépinieres, ils n'ont ni fleurs, ni feuilles, ni fruits. Le port, les bourgeons & les boutons suffisent pour faire distinguer l'espece de l'espece, un Poirier d'un Cerisier; mais il y a des especes dont ils ne caractérisent aucune variété; d'autres dont ils peuvent faire soupçonner, plutôt que reconnoître sûrement une partie des variétés: & il faut beaucoup d'attention & une grande habitude avec les arbres, pour tirer quelques secours de ces caracteres. Le registre ou état que quelques Pépiniéristes peuvent représenter est une preuve qu'ils sont capables de mettre de l'ordre dans leurs pépinieres; mais n'est qu'une présomption qu'ils y en ont mis, & qu'elles sont conformes & relatives à ce registre.

6°. La Reinette est une variété de Pommier, la Dauphine une variété de Prunier, la Griotte une variété de Cerisier, la grosse Mignonne une variété de Pêcher. Je suppose qu'on distingue bien ces variétés aux bourgeons & aux boutons; mais elles ont des sous-variétés dont les unes sont vraies, franches, & très-estimables; les autres sont dégénérées & bien inférieures. Les distinguera-t-on également bien? Ajoutons que la fertilité des arbres dépend souvent des branches sur lesquelles les greffes ont été prises; que quelques-uns ne réussissent bien que sur certains sujets. Qui peut s'assurer de l'attention du Pépiniériste dans le choix & le discernement de toutes ces choses? Je ne sais d'autre parti

parti & d'autre précaution à prendre que de s'en rapporter à la capacité & à la bonne foi du Pépiniériste qui passe pour en avoir le plus, & à qui il importe autant de ne pas tromper qu'à l'Acheteur de ne pas être trompé.

7°. A mesure qu'on arrache les arbres, les étiquetet, les lier par paquets de huit, douze, dix-huit, suivant leur grandeur; arranger & entrelacer les racines les unes dans les autres; couvrir le tout de grande paille retenue avec des osiers, pour préserver les racines du déssechement, & les tiges d'être endommagées dans le transport.

8°. Si le transport est fort long, garnir toutes les racines de mousse mouillée; ajouter par-dessus de la longue paille; couvrir le tout d'une toile à emballage, natre de jone, &c. le bien lier & assujettir avec de la ficelle; pareillement garnir & couvrir les tiges de grande paille: & pour diminuer le volume, on peut rabattre la greffe deux ou trois pouces moins qu'elle ne le sera lorsque les arbres seront en place, & décharger la tête de la plupart des branches qu'il faudra retrancher; les préserver de la gelée dans le transport; & tous les cinq ou six jours, plonger dans l'eau l'extrémité des paquets où sont les racines, ou en faire jetter dessus pour y entretenir l'humidité. Les basses tiges peuvent se transporter plus sûrement dans des caisses ou paniers bien garnis de paille, ou mieux de mousse mouillée qui ne moisit point, & conserve long-temps l'humidité.

9°. Les arbres étant arrivés, si le transport n'a pas excédé trois ou quatre jours, il faut en faire tremper les racines quelques heures dans l'eau; les habiller, retrancher tout le chevelu; planter comme nous avons dit ci-devant; rabattre la greffe de cinq à sept pouces au-dessus de son insertion, & espérer qu'il en repetcera des branches de la qualité & dans la direction qu'on desire. Si le transport a été long, on laisse tremper les racines deux ou trois fois vingt-quatre heures. Si enfin on ne plante ces

25°

arbres que long-temps après leur arrivée, il faut faire une tranchée de dix-huit à vingt-quatre pouces de largeur sur environ un pied de profondeur; y planter les arbres séparément l'un à côté de l'autre; garnir & couvrir les racines de terre, comme si l'on plantoit à demeure. Dans cet état ils seront en sûreté, & on pourra différer de les planter jusqu'au mois de Mars.

Nota. Si les arbres doivent être plantés peu de jours après leur arrivée, il vaut mieux les laisser à l'air, & les couvrir de litiere, pour les préserver du hâle & de la gelée, que de les mettre dans des bâtiments. Il ne faut mettre les racines des arbres dans l'eau, que quand on pourra les planter aussi-tôt qu'elles y auront trempé le temps nécessaire. Si les fortes gelées empêchent d'obiner en terre les arbres qu'on ne peut planter que long-temps après leur arrivée, on peut le faire dans du tesreau de vieilles couches.

Quelqu'attention qu'on ait apportée dans le choix, l'examen & la plantation des arbres, il en périt souvent dans les premieres années, les uns par des accidents ou des causes inconnues; les autres par des vices qui ont échappé à l'œil; le plus grand nombre par la sécheresse. Aux maux inconnus, je ne connois point de remede: mais on peut prendre des précautions contre la sécheresse. 1°. Il est très-utile d'attacher sur les tiges & demi-tiges des arbres, tant de plein vent que d'espalier, pour les préserver de l'action du soleil, une voliche ou latte à ardoise, ou de les envelopper de longue paille depuis le bas jusqu'à la naissance des branches. 2°. Dans les terres chaudes, sablonneuses, seches, & dans les terres fortes, glaiseuses qui sont sujettes à se gercer & se fendre, il est nécessaire pendant les sécheresses qui arrivent assez communément le printemps & l'été, de jetter tous les huit ou dix jours deux ou trois voies d'eau au pied de chaque arbre; quelques heures après, donner un binage au terrein qui a été mouillé, & le couvrir de litiere ou de fougere. Il seroit

mieux d'enlever une épaisseur de quelques pouces de terre dans une étendue de deux ou deux pieds & demi de chaque côté du pied de l'arbre; y étendre une couche de litiere ou de fougere épaisse de trois ou quatre pouces; l'arroser de deux ou trois voies d'eau; rejetter la terre par-dessus. A chaque nouvelle mouillure, si la durée de la sécheresse oblige de les renouveller, il faut ôter la terre avant que d'arroser, & la remettre après; afin qu'étant seche & meuble, elle ne puisse se gercer & laisser pénétrer le soleil. En plantant les arbres, on peut leur disposer ce secours, dont ils ont quelquefois besoin dans ces sortes de terreins au-delà des premieres années après leur plantation: il seroit superflu, & peut-être nuisible dans les terres fraiches ou humides.

Il n'est pas rare que les arbres nouvellement plantés, sur-tout ceux dont la reprise est lente & languissante, soient attaqués de la lisette & autres insectes qui en rongent les yeux & l'écorce autour des plaies; ce qui les fatigue beaucoup, & souvent les fait périr. Il faut les chercher derriere les treillages, ou au pied des arbres sous les petites mottes de terre, ou les prendre sur le fait vers le lever & le coucher du soleil, & les détruire. On peut en préserver les greffes, en les couvrant de cornets de papier bien fermés.

CHAPITRE III.

Des Espaliers.

Article I. *Des Expositions.*

L'exposition à laquelle on doit planter un arbre, se décide par le plus ou moins de facilité avec laquelle son fruit acquiert le degré de maturité & le ton de couleur qui lui sont nécessaires pour être bien conditionné. Quelques arbres ne réussissent qu'à l'exposition du midi; celle du levant ou du couchant suffit au plus grand nombre; il y en a qui se contentent du nord. Je ne mets point en parallele l'exposition du couchant & celle du levant; celle-ci est beaucoup meilleure: & dans les terreins chauds & légers, elle est souvent préférable à celle du midi même. Dans la culture particuliere de chaque arbre, nous marquerons l'exposition qui lui convient. Nous observerons seulement ici qu'on ne doit pas prendre rigoureusement les termes d'exposition du midi, du nord, &c; qu'un espalier déclinant du midi au levant ou au couchant, est à peu près aussi avantageux que s'il regardoit directement le midi, parce que le soleil le frappe aussi long-temps; qu'un espalier déclinant du levant ou du couchant au midi, vaut mieux que s'il répondoit exactement au point de l'est ou de l'ouest, parce qu'il jouit plus long-temps du soleil. Il en est de même d'un espalier déclinant du nord à l'est ou à l'ouest.

Article II. *Des Murs.*

I. Il n'y a point d'espalier sans un mur, ou autre rempart propre à soutenir les arbres, les défendre des mauvais vents, &

réfléchir la chaleur du soleil sur les fruits, pour en avancer & en perfectionner la maturité. Je dis la maturité, & non pas la qualité; car les fruits des arbres en buisson sont préférables pour le goût à ceux des arbres en espalier; & ceux des arbres en plein-vent sont supérieurs à tous les autres. De sorte que l'avantage des espaliers consiste à procurer des fruits plus sûrement, plus gros, plus hâtifs, & mieux colorés. Chaque pays a ses matériaux pour la construction des murs. 1°. Ici on les fait de cailloux & de plâtras liés & recouverts de plâtre. Mais les vieux plâtres se chargeant beaucoup d'humidité, repoussent, font boursouffler & fendre l'enduit de plâtre neuf qui fournit des retraites aux insectes. Si ces murs coûtent peu, ils ne rendent ni de bons ni de longs services. 2°. Là on emploie le moilon tendre, mais le crépi de plâtre y produit le même effet: de sorte que ces murs n'ont d'avantage sur les autres qu'un peu plus de durée. 3°. Le moilon dur, la pierre de meuliere, le grès même, quoiqu'il retienne mal le crépi & l'enduit, à moins qu'ils ne soient de mortier de chaux & ciment; & toute espece de pierre dure, avec du plâtre, ou du mortier de chaux & de sable, ou même de la terre franche, forment de très-bons murs. On les crépit d'abord à pierres apparentes avec du plâtre, ou mieux avec du mortier de chaux & de gros sable, & de huit à quinze jours après, lorsque ce crépi est bien sec, on le recouvre d'une légere couche de même matiere. 4°. Les murs de brique bien cuite & bien corroyée, sont les meilleurs & les plus durables. On commence à en voir quelques-uns en France; & ceux qui en ont fait la dépense ne la regrettent pas.

Dans les lieux entiérement dépourvus de matériaux, on ne laisse pas de se procurer des espaliers. 5°. Les uns construisent des murs de cailloux liés avec de la bauge; c'est une espece de mortier fait de terre grasse, & de paille & de foin hachés. Lorsqu'ils sont bien chaperonnés & enduits de mortier de chaux

& de gros sable, ils peuvent résister long-temps. 6°. Les autres en construisent de colombage garni de bauge; mais ils durent peu, & la bauge s'écartant du bois, forme des retraites aux insectes. 7°. Une clôture toute de planches vaudroit mieux; mais elle seroit dispendieuse, & de peu de durée, quoique peinte à l'huile. 8°. Les murs de pierres seches; c'est-à-dire, sans mortier & sans enduit, sont les pires de tous; ils abritent & défendent moins les arbres, qu'ils n'offrent à leurs ennemis un asyle où ils se retirent & se multiplient en sûreté.

On donne aux murs de sept pieds au moins à quinze pieds au plus de hauteur. Lorsqu'ils sont élevés de quatre à six pouces au-dessus de la superficie du terrein, il est bon d'y faire une retraite d'un pouce & demi ou deux pouces, sur laquelle on posera l'extrémité des brins verticaux du treillage.

11. Un chaperon est nécessaire pour la conservation des murs, des enduits & des treillages, qui seroient bientôt dégradés & ruinés par la pluie. Ce chaperon doit avoir au moins quatre pouces de saillie, & se peut faire de matieres & de façons différentes.

1°. Arranger des pierres sans mortier, quoiqu'à recouvrement, c'est faire un ouvrage peu utile & peu solide.

2°. Dans les provinces où l'on peut trouver des pierres plates ardoisines ou schisteuses assez grandes pour couvrir toute l'épaisseur du mur, & faire les saillies nécessaires, deux rangs de ces pierres posées à recouvrement font un chaperon propre & durable.

3°. Les chaperons les plus communs, qui peuvent subsister en bon état neuf ou dix ans, & quelquefois davantage, se font de moilons plats & durs, recouverts d'autres moilons de même qualité; le tout posé avec du plâtre, ou de bon mortier de chaux, sable & ciment.

4°. On fait de très-bons chaperons avec deux rangs de tuiles

posées en égout. Si l'on ajoutoit un rang d'ardoises, l'ouvrage seroit encore plus dispendieux, mais plus propre & de plus longue durée. On les recouvre avec des faîtieres, & on pose le tout avec du plâtre, ou du mortier de chaux, sable & ciment. Comme les faîtieres coûtent beaucoup, on ne recouvre ordinairement les égouts de tuiles, qu'avec des moilons durs, bien liés & crépis.

5°. Le chaperon seroit aussi bon & plus propre, étant fait comme une petite couverture de tuiles ou d'ardoises, dont le faîte ou les derniers rangs seroient recouverts, non avec des faîtieres, mais avec un filet de plâtre, ou de mortier de chaux & de gros sable.

6°. Avec du chaume recouvert de terre, on fait à peu de frais un chaperon qui subsiste long-temps sans réparations. Il n'est pas agréable à la vue, & les grandes pluies entraînent quelquefois un peu de terre sur les arbres; mais cet accident n'est pas fort fréquent, & n'intéresse ni les arbres ni les fruits. Ainsi ce chaperon peut servir utilement au défaut d'un plus propre.

7°. Des pierres de taille ayant une face égale à l'épaisseur du mur & aux saillies, & dans le reste taillées en tablettes, en prisme, ou en dos de bahu, sont les plus beaux & les meilleurs chaperons; mais il faut des murs solides pour les supporter, & des propriétaires assez riches pour en faire la dépense.

ARTICLE III. *Des Treillages.*

LA NÉCESSITÉ d'assujettir les branches d'un arbre d'espalier dans une position & une direction propres à lui procurer la forme & les avantages qu'on lui desire, exige des treillages solides auxquels on puisse les attacher, ou d'autres moyens capables d'en tenir lieu.

I. De plusieurs expédients connus des Jardiniers, les uns

ſont déſagréables à la vue ; le fréquent renouvellement des autres endommage beaucoup de boutons & do branches ; d'autres ne peuvent ſervir que pour paliſſer des arbres groſſiérement, ſans régularité, ſans ſolidité. Tels ſont les os, les chevilles, les clous enfoncés ou ſcellés dans le mur, les baguettes, &c. dont aucun ne peut bien ſuppléer le treillage.

II. J'eſtime beaucoup plus les loquettes, (ce ſont de petites bandes de drap qui embraſſent la branche, & qu'on attache au mur avec de petits clous) ; mais elles ne peuvent être d'uſage ſur les murs de brique ou de pierre dure, à moins qu'ils ne ſoient couverts d'un enduit de plâtre d'un pouce d'épaiſſeur. Et ſi la dépenſe du drap & des clous n'eſt pas un objet conſidérable, il n'eſt pas ainſi du temps, dont il faut pour paliſſer un arbre avec des loquettes, au moins le double de ce qu'il en faudroit pour le paliſſer ſur un treillage. J'ajoute qu'une groſſe branche dont on veut changer la direction, ne peut pas être retenue avec une loquette : ainſi ce moyen n'eſt pas équivalent à un treillage.

III. Quelques-uns font une eſpece de treillage avec de gros fil de fer. D'abord ils attachent au mur avec des clous ou crochets de fer trois cours de forts échalas de cœur de chêne peints à l'huile, paralleles au chaperon ; l'un ſous le chaperon, l'autre au bas du mur, & le troiſieme au milieu de la hauteur du mur. Sur ces trois rangs d'échalas horizontaux, ils en attachent de ſix pieds en ſix pieds d'autres pareils avec du fil de fer, qui les coupent à angles droits, ou qui tombent verticalement. Enſuite ils tendent horizontalement d'une extrémité du mur à l'autre des fils de fer qu'ils attachent avec des clous ſur les échalas verticaux. Ils rendent verticalement de pareils fils de fer qu'ils attachent auſſi avec des clous ſur les trois cours d'échalas horizontaux. Entre les cours de fils de fer, tant horizontaux que verticaux, on met une diſtance de neuf à douze pouces. Enfin ils lient avec un fil de laiton ou de fer délié & recuit ces cours de gros

fil

fil de fer dans tous les points où ils se croisent. Ce treillage dure long-temps, ne donne point de retraites aux insectes, & ne permet point aux Loirs de se promener commodément sur les espaliers. Mais il n'est pas sans quelques reproches. Les osiers glissant sur les fils de fer, on ne peut fixer les branches, surtout les grosses, dans les points convenables. Les fils de fer ne pouvant recevoir le degré de tension nécessaire pour la solidité de l'ouvrage, le vent agite facilement les arbres, & beaucoup de branches sont endommagées par leur frottement contre le fil de fer. Et quoique j'aie vu de fort beaux espaliers garnis de fil de fer, ce treillage ne peut soutenir la comparaison avec celui que nous allons décrire, ni pour l'usage, ni même pour l'économie.

IV. Le treillage proprement dit, & le seul dont on puisse espérer une satisfaction complette, se fait avec des échalas ou lattes de cœur de chêne, ou de perches de châtaignier refendus & dressés à la plane. On en trouve communément dans les ventes de bois des environs de Paris. Dans les provinces on peut en faire faire par les ouvriers qui travaillent la latte & le cerceau, & qui savent fendre le bois & manier la plane. Aussi-tôt que le bois est fendu & plané, on en forme des bottes qu'on lie fortement par les extrémités & le milieu, pour empêcher les échalas de se déjetter. La botte marchande de treillage est de deux cents vingt-cinq pieds de long; ainsi elle contient plus ou moins de brins, suivant leur longueur. Une botte de vingt-cinq brins, longs de neuf pieds, est une botte marchande. Trois bottes de vingt-cinq brins, longs de trois pieds; ou deux bottes de vingt-huit brins, longs de quatre pieds, &c. équivalent à une botte marchande. Il n'est pas nécessaire de faire observer que les bois gras, noueux, tortus, endommagés par la dent des bêtes, ne peuvent servir à ces usage. On donne aux lattes le plus de longueur qu'il est possible, afin de diminuer le nombre

des assemblages. On les fait ordinairement de quatorze à quinze lignes de largeur sur neuf ou dix d'épaisseur. Dans les jardins de quelques Communautés, dont on peut prendre des leçons d'économie, j'ai vu des treillages dont les échalas avoient dix-huit lignes de largeur sur quinze lignes d'épaisseur.

Lorsqu'on veut mettre les échalas en œuvre, s'ils sont façonnés depuis long-temps, & très-secs, on les fait tremper quelques jours dans l'eau, & on les habille; c'est-à-dire, qu'on plane les endroits qui ne sont pas assez unis, on redresse ceux qui sont courbes, on aiguise en chamfrein ou biseau les extrémités des brins qui doivent être entés ou assemblés. Pour redresser une partie courbe d'un échalas, on pose sur le chevalet ou sur un billot le côté concave; on donne sur le côté convexe un coup de serpe obliquement, qui pénetre environ le tiers de la largeur de l'echalas; on le tourne sur le côté convexe entamé, & on le passe sous un crampon ou gond de fer enfoncé au bord du billot ou du chevalet; on le place de façon que l'entaille soit entre le crampon & la main qui va agir; on appuie avec ménagement sur l'échalas jusqu'à ce qu'on entende un petit cri que font les fibres en se rompant, & l'endroit courbe est redressé; mais c'est aux dépens de l'échalas qui est rompu en grande partie, & très-affoibli par cette opération qu'il faut faire à tous les endroits courbes. C'est pourquoi lorsque les lattes sont bien trempées, il vaut beaucoup mieux faire chauffer les endroits courbes sur un feu de copeaux, & les gêner sous un valet de fer, ce qui les redresse facilement, & presque sans aucune rupture.

Le mur qu'on se propose de couvrir de treillage doit être garni de crochets de fer. On emploie deux sortes de crochets; les uns sont longs d'environ six pouces, larges de quatre à cinq lignes, épais d'une ligne & demie, fendus en scellement par le bout qui doit entrer dans le mur, courbés à angle droit par l'autre bout, & y formant un crochet long d'un pouce ou un

pouce & demi. On fait des trous dans le mur avec un ciseau à froid, ou la pointe d'un marteau, & on y scelle ces crochets avec du plâtre & de petits cuileaux, ou avec du mortier de chaux & de sable, pourvu qu'on lui donne le temps de bien sécher. Les autres crochets sons longs de quatre à cinq pouces au plus, ronds ou quarrés, de la forme d'un gros clou à crochet, pointus par le bout qui doit être caché dans le mur. On fait entrer à force entre les joints des pierres, de grosses chevilles de chêne ou autre bois solide, & on y enfonce ces crochets. En scellant ou en enfonçant les crochets, on met entre leur partie courbée & le mur, un morceau de bois qui ait un peu plus d'épaisseur que les lattes de treillage, afin de s'assurer que les lattes qui doivent reposer sur les crochets, s'y placeront facilement.

Pour retenir un treillage il faut plusieurs rangs de crochets qui doivent être paralleles au chaperon. Sur un mur de six à neuf pieds sous chaperon, trois rangs suffisent: sur un mur de dix à douze pieds, il en faut quatre rangs. Les crochets d'un même rang se posent à trois pieds de distance l'un de l'autre. L'intervalle entre les rangs varie suivant la hauteur du mur. Le premier rang se pose sous l'avant-derniere maille du haut; le dernier, sous la derniere ou avant-derniere maille du bas; l'autre ou les autres doivent partager en intervalles égaux, l'espace compris entre le premier & le dernier rang.

Supposons qu'on veuille faire les mailles du treillage de neuf pouces sur huit, la largeur des lattes comprise; c'est-à-dire, que les lattes horizontales soient placées de neuf en neuf pouces, & les lattes verticales de huit en huit pouces; proportion convenable pour la solidité du treillage, & pour bien palisser les arbres. Avec un fil-à-plomb ou autrement, on tire du haut en bas du mur une ligne verticale. A onze pouces au-dessous du chaperon, on marque sur cette ligne un point par lequel passera le premier

rang de crochets, & l'avant-derniere maille du treillage. On divisera le reste de la ligne jusqu'au pied du mur en parties égales, chacune de neuf pouces, & on fera passer les autres rangs de crochets par les points de division convenables. On tirera de distance en distance sur le mur de semblables lignes verticales qu'on divisera de la même façon.

Les mailles étant de la grandeur supposée ci-devant, le premier rang de crochets sur les murs, de quelque hauteur qu'ils soient, sera à onze pouces du chaperon.

Quant aux autres rangs : sur un mur de six pieds, le second rang sera à trois pieds deux pouces du chaperon ; & le troisieme à cinq pieds cinq pouces.

Sur un mur de sept à huit pieds de haut, le second rang sera à trois pieds onze pouces, & le troisieme à six pieds onze pouces.

Sur un mur de neuf pieds, le second rang sera à quatre pieds huit pouces, & le troisieme à huit pieds cinq pouces.

Sur un mur de dix à onze pieds, le second rang sera à trois pieds onze pouces ; le troisieme à six pieds onze pouces ; le quatrieme à neuf pieds onze pouces.

Sur un mur de douze pieds, le second rang sera à quatre pieds huit pouces ; le troisieme à huit pieds cinq pouces, & le quatrieme à onze pieds cinq pouces.

On peut par divers moyens placer exactement dans la même direction tous les crochets d'un même rang. Les uns, ayant trempé un cordeau dans une teinture noire de paille brûlée & d'eau, le tendent d'un point donné à un autre, & marquent des lignes sur le mur, comme les Scieurs-de-long sur leurs pieces de bois. Les autres enfoncent des clous ou des chevilles aux points donnés, placent dessus un cordeau ou ligne de Maçon bien tendue par un poids attaché à chaque extrémité. D'autres taillent des lattes d'une longueur égale à la distance du chaperon aux rangs

de crochets; appliquant une extrémité sous le chaperon, & appuyant le crochet contre l'autre extrémité, ils reglent en même temps la saillie du crochet hors du mur, & sa distance du chaperon. Mais lorsqu'il y a quelques crochets d'un rang bien placés, l'œil suffit ordinairement pour aligner les autres.

Nota 1°. Les crochets doivent être disposés en tiers-point; c'est-à-dire, que chaque crochet d'un même rang doit répondre au milieu des deux crochets d'un autre rang.

Nota 2°. Sur les murs de six à huit pieds de haut, où les rangs de crochets sont peu éloignés, on peut placer les crochets d'un même rang à quatre pieds l'un de l'autre, au lieu de trois pieds.

Sur chaque rang de crochets on pose un cours de lattes horizontales, qu'on y assujettit par des liens de fil de fer recuit; & appliquant l'un sur l'autre les chamfreins des lattes, on les ente, & on les lie de deux ou trois maillons.

Sur le cours de lattes le plus proche, & sur le plus éloigné du chaperon, on marque avec de la craie ou de la pierre noire, des divisions de huit pouces chacune (c'est la distance d'une latte verticale à l'autre): & d'abord on place de six en six divisions correspondantes, un latte verticale ou montant qu'on attache sur les cours horizontaux. Ensuite on passe entre le mur & ces montants, les autres lattes horizontales qui doivent garnir les intervalles compris entre les rangs de crochets; on les lie sur les montants à neuf pouces l'une de l'autre, suivant les divisions marquées sur le mur; on fait les entures ou assemblages: enfin on acheve de placer les montants, & on lie les lattes verticales & les horizontales dans tous les points où elles se coupent ou croisent.

Le treillage se peut faire par une méthode plus méchanique, sans marquer aucunes divisions sur le mur ni sur les lattes. On prend une petite planche longue d'environ dix pouces, large de

trois ou quatre, épaisse de quatre à cinq lignes; & supposant que les mailles de treillage seront de neuf pouces sur huit, & que la largeur des lattes est de quatorze lignes. 1°. On prend sur un des bords de la planche une longueur de neuf pouces, & on y fait une marque très-sensible; ensuite soustrayant de cette longueur de neuf pouces une longueur de quatorze lignes, ou prenant de l'extrémité de la planche en remontant vers la marque, une longueur de sept pouces dix lignes, on y fait une autre marque très-sensible, ou même une retraite: ces deux marques régleront le grand côté des mailles ou parallélogrammes du treillage; l'une, la largeur des lattes comprise; l'autre, cette largeur non comprise. 2°. Sur l'autre bord de la planche on fait deux sortes marques, à huit pouces & à six pouces dix lignes, qui régleront le petit côté des mailles, ou la distance d'une latte verticale à une autre.

Les crochets étant garnis des cours de lattes qu'ils doivent porter, on place dessus, & on y attache une premiere latte verticale: ensuite appliquant l'extrémité de la planche contre le bord intérieur de cette latte, on en place une autre de façon que ses bords correspondent aux deux marques faites sur le petit côté de la planche à six pouces dix lignes, & à huit pouces; ou au moins son bord extérieur, à la marque de huit pouces. On place de la même façon les autres lattes verticales, & de distance en distance on laisse tomber un fil-à-plomb pour rétablir la perpendicularité en cas qu'on s'en soit écarté. A mesure qu'on avance, on passe entre les montants & le mur, les lattes horizontales; on les assemble; on les place aux distances convenables, en appliquant le grand côté de la planche, & on lie les mailles avec du fil de fer, comme il a été dit ci-devant.

On peut aussi faire un treillage hors de place, contre un mur de bâtiment, ou ailleurs, par parties de deux ou trois toises de long. On comprend aisément que les crochets sur lesquels on

monte ces feuilles de treillage, doivent être placés aux mêmes distances & dans la même disposition que ceux du mur d'espalier; que les liens de fil de fer doivent croiser, les uns de droite à gauche, les autres de gauche à droite, afin que dans le transport les mailles ne s'alongent pas en losanges: enfin qu'il faut avoir attention en assemblant en place ces parties de treillages, de faire les mailles entées égales aux autres.

Pour lier & arrêter les mailles, on embrasse diagonalement les lattes, au point de leur intersection, avec du fil de fer recuit qu'on tient de la main gauche. On le croise, ou on lui fait faire un demi-tour: ensuite le saisissant avec une tenaille non coupante qu'on tient de la main droite, & tirant à soi pour qu'il serre exactement les lattes, on fait deux ou trois tours pour tordre l'un sur l'autre les deux bouts du lien. Enfin, on fait vivement & légérement quatre ou cinq quarts de tours & détours, ou mouvements circulaires à droite & à gauche, serrant en même temps, & le fil de fer se rompt dans la tenaille. Quelques heures d'exercice forment la main d'un Treillageur à cette petite manœuvre. Une tenaille coupante peut suppléer au défaut de l'adresse.

Pour recuire le fil de fer, on le frotte de suif, & on l'enfouit dans de la braise sortant du four; ou, sans le frotter de suif, on le jette dans le feu, & on l'y laisse plus ou moins de temps suivant qu'il est plus ou moins gros. Du fil de fer d'une demi-ligne de diametre doit y rester dix-huit minutes. Ordinairement on emploie à cet usage du fil de fer de cette grosseur, ou un peu moindre.

Le treillage étant fini, on le peint à deux ou trois couches de couleur bien broyée à l'huile de noix de la seconde presse, ou mieux à l'huile de lin, qui a plus de corps. Pour la premiere couche on mêle de la litarge ou de l'huile d'aspic avec la couleur, pour la faire sécher plus promptement. On ne doit donner une

nouvelle couche, que lorſque la précédente eſt bien ſeche. Le grand ſoleil & la pluie ne ſont pas propres pour cet ouvrage. Lorſque les lattes ſont habillées, il vaudroit mieux les peindre à deux couches avant de les employer, & donner la troiſieme couche quand le treillage eſt fait. Etant peintes ſur les quatre faces, elles réſiſteront plus long-temps aux injures de l'air.

CHAPITRE IV.

De la Taille des Arbres Fruitiers.

Article I. *Saiſon de la Taille.*

La Taille des Arbres fruitiers ayant deux objets, leur beauté & leur fécondité, dont celle-ci dépend des boutons à fleurs, & celle-là des boutons à bois; on court riſque de ne remplir l'un qu'au préjudice de l'autre, ſi l'on ne diſtingue pas ſûrement ces deux ſortes de boutons ſur l'arbre qu'on taille. Le temps de ce diſcernement eſt donc le vrai temps de la taille. De ſorte que depuis la mi-Novembre juſqu'en Mars, on peut faire cette opération, ſans crainte que la gelée endommage le bois, ſur tous les arbres dont les boutons ont des caracteres propres dès la chûte des feuilles; ſur les jeunes arbres qui n'ont point de boutons à fleurs; ſur les arbres foibles ou languiſſants dont on exige peu de fruit: & on la differe ſur les autres arbres juſqu'à ce que le premier mouvement de la ſeve alongeant les boutons à bois, & enflant les boutons à fleurs, faſſe diſtinguer non-ſeulement les uns des autres, mais même entre les boutons à fleurs, ceux qui ſont féconds, de ceux qui ne produiſent point de fruit, comme il s'en trouve ſur quelques arbres. Ordinairement ce premier mouvement de la ſeve arrive de la mi-Février

au

au commencement de Mars, plutôt ou plus tard selon l'espece d'arbre, & selon que les années sont plus ou moins avancées.

Ne tailler les arbres que quand les fleurs sont épanouies ou passées, ou même quand le fruit est noué, c'est une pratique dont les difficultés & les inconvénients ne sont pas équivoques. Quelle main est assez légere & assez adroite pour ne pas endommager, ébranler, detacher un grand nombre de fleurs ou de fruits; pour approcher la coupe sans nuire aux productions du bouton auquel on taille; pour palisser proprement les branches! Quel œil dans la confusion des branches, des fleurs, des fruits, des feuilles déja développées, peut voir & démêler son ouvrage! Quelle secousse & quelle révolution dans l'arbre entier dont on interrompt tout-à-coup le travail commencé dans toutes ses parties! Quelle dissipation de seve qui auroit nourri les fruits, fortifié les branches taillées plutôt, & cicatrisé leurs plaies! Que de vuides, sur-tout dans le bas de l'arbre, suite nécessaire d'une taille qu'on est obligé d'alonger considérablement, parce que la seve s'étant portée sur l'extrémité des branches, le fruit n'a arrêté que dans ces parties! &c. Je ne fais qu'indiquer les principaux défauts de cette pratique, qu'on trouve détaillés dans plusieurs bons Ouvrages sur ce sujet. Quiconque en aura fait une fois l'épreuve, ne sera pas tenté d'un second essai.

ARTICLE II. *De la Taille des Arbres de plein-vent.*

UN ARBRE de plein-vent élevé en place, ou dans une Pépiniere particuliere, conduit & planté comme nous l'avons expliqué ci-devant, est garni dès-lors des branches nécessaires pour assurer sa forme, & servir comme de base à toutes celles qu'il doit produire dans la suite. De chacune de ces branches taillées à trois ou quatre yeux, il en sort une ou plusieurs. Au mois de Février suivant, entre les plus fortes, on en choisit de quatre à

huit au plus, les mieux placées, d'égale force, à peu-près à égale distance les unes des autres, & formant comme des rayons de cercle dont la tige seroit le centre. On les taille plus ou moins longues, suivant leur plus ou moins de force. On peut aussi conserver quelques-unes des petites branches, les tailler & les disposer à donner du fruit. (Si cet arbre a été pris dans les pépinieres marchandes, on n'a pu lui conserver de branches en le plantant. De celles qui repercent, on taille & on dresse les meilleures pendant les deux premieres années, comme celles de l'arbre élevé en place). Cet arbre, à moins qu'on ne veuille lui donner une forme réguliere, n'aura plus besoin que du retranchement du bois mort, & de quelques élagages, s'il devient trop touffu, si quelque branche pend trop bas, ou acquiert une force excessive. Abandonné aux soins & à la conduite de la nature, il étend de tous côtés ses branches & ses racines. Sa seve se portant avec force & abondance aux extrémités, y fortifie, y multiplie les branches nécessaires à l'agrandissement & à la solidité de l'arbre. Ailleurs moindre dans sa quantité, ou plus modérée dans son action, ou plus lente dans son cours, elle commence &, pour ainsi dire, ébauche des branches & des boutons à fruit; elle en acheve & en perfectionne d'autres. Dès ses premieres années il donnera des preuves de sa fécondité, & les multipliera à mesure qu'il avancera en âge & en forces.

Article III. *Définition, & notions générales de la Taille des Arbres d'Espalier.*

Un Arbre d'Espalier est privé par le mur contre lequel il est planté, de la moitié de l'espace & de la substance qu'il auroit en plein-vent pour étendre & nourrir ses racines & ses branches. De ses branches, on ne conserve que celles qui sont paralleles au mur. De celles-ci même, on supprime les unes, on raccourcit

les autres, & on les assujettit dans une direction horizontale, ou approchant de l'horizontale: & comme l'arbre pousse tous les ans de nouvelles branches, on renouvelle tous les ans cet arrangement, ce retranchement, & ce raccourcissement. De sorte que pour former sur le mur un tapis agréable, d'une belle étendue égale & uniforme des deux côtés de la tige; pour être bien garni par-tout, sans confusion; pour produire des fruits supérieurs en grosseur, & égaux en bonnes qualités à ceux de plein-vent, cet arbre est condamné à passer sa vie dans une position contraire à son penchant; exposé au fer depuis que ses boutons commencent à s'enfler, jusqu'à la récolte de ses fruits; toujours observé par un Jardinier qui joint à l'adresse de la main, la justesse du coup d'œil, pour mettre l'accord & les proportions dans son ouvrage; le bon sens, pour se conduire & se déterminer suivant les cas; la prévoyance, pour ménager des ressources dans les besoins à venir, & régler ses opérations sur les suites qu'elles peuvent avoir, & les effets qu'elles peuvent produire; la connoissance de l'ordre commun de la nature, & le discernement des occasions où il doit être suivi, de celles où il doit être changé; l'étude de son sujet, de toutes ses parties, de leur destination, & de leur usage; en un mot, qui fait l'art de procurer à un arbre, par l'arrangement & le retranchement raisonné de ses branches, la beauté de la forme, & les avantages de la fécondité.

Telles sont en abrégé l'idée d'un arbre taillé, la définition de la taille, & les qualités de celui qui veut la pratiquer avec succès. Quelques propositions & quelques définitions que nous allons établir, peuvent être regardées comme les éléments de la taille, dans laquelle tout doit se faire par principes & par raison, rien par routine & au hazard.

§. I. *Propositions.*

Les propositions suivantes & leur explication supposent des arbres dans l'ordre commun de la végétation, & font abstraction des accidents & des cas particuliers qui peuvent l'altérer & le déranger.

Proposition 1. Les branches & les racines d'un arbre sont *réciproquement en proportion.* Elles contribuent mutuellement à la force & à l'accroissement les unes des autres; & par conséquent elles souffrent mutuellement du retranchement les unes des autres.

Si vous taillez trop longues les fortes branches d'un arbre vigouteux, ses racines continuant à se fortifier, multiplieront ces fortes branches, l'arbre s'emportera en bois, & ne se mettra point à fruit.

Si vous les taillez trop courtes, & que vous déchargiez encore l'arbre des petites branches, les racines cessant d'agir, l'arbre tombera dans la langueur.

Il faut donc charger à la taille l'arbre vigoureux, & laisser aux fortes branches une longueur raisonnable, afin d'entretenir cette proportion & cette espece d'équilibre entre ses branches & ses racines.

Si au contraire un arbre pousse foiblement, c'est une marque que ses racines ont peu de vigueur. Il faut le décharger à la taille, & donner peu de longueur aux meilleures branches, afin que se fortifiant, elles fortifient aussi les racines.

Proposition 2. Une branche vigoureuse ne se développe sur un côté de quelqu'arbre, que parce qu'il y existe une cause qui détermine la seve à se porter plutôt de ce côté que de tout autre.

Mais cette même cause sera, ou a déja fait développer du même côté un plus grand nombre de racines; & ces racines secondant & augmentant de plus en plus les forces de cette

branche, elle prendra une vigueur excessive & préjudiciable à ses voisines, & quelquefois au reste de l'arbre.

Aussi-tôt donc qu'il se montre des branches considérablement plus fortes que les autres, il faut les supprimer ou les modérer, afin de prévenir ou d'arrêter les mauvais effets qu'elles produiroient sur les autres branches & sur les racines.

Proposition 3. Dans l'ordre naturel, la seve pompée par une racine, se porte principalement dans les branches du même côté que cette racine.

Si un côté d'un arbre s'emporte avec excès, & prend une grande supériorité sur l'autre côté, sans que la taille ait pu modérer sa fougue; la source de sa vigueur est sans doute dans les racines correspondantes. Il faut donc les découvrir & retrancher dès leur naissance quelques-unes des plus fortes, afin de rétablir l'égalité entre les deux côtés de l'arbre. Mais ce remede violent ne doit être employé qu'à l'extrémité, & avec grande attention; car il arrive quelquefois que les racines ne répondent pas aux branches du même côté, mais à celles du côté opposé; & alors la perte des branches foibles seroit une suite nécessaire de l'opération.

Proposition 4. La seve se porte avec plus ou moins de force & d'abondance dans une branche, à proportion qu'elle approche plus ou moins de la direction verticale.

Un arbre tend à s'élever à la hauteur qui est propre à son espece: or les branches verticales étant seules favorables à son élévation, il travaille à les alonger & à les fortifier plus que les branches horizontales. Aussi le haut d'un arbre d'espalier se garnit toujours assez par le penchant de la seve à s'y porter.

Si donc vous laissez de fortes branches s'élever dans la direction verticale, la seve y portant son abondance & sa principale

action, les branches horizontales s'affoibliront, & le bas de l'arbre se dégarnira.

Proposition 5. Plus la seve s'éloigne du centre de l'arbre, plus elle est active.

La seve trouvant beaucoup moins de résistance à l'extrémité des branches qui est tendre, que vers leur naissance, où les couches ligneuses sont endurcies, elle y porte sa principale action, & y développe un nombre de nouvelles branches proportionné à sa quantité; de sorte que si vous taillez une branche à huit yeux, & que la seve ne puisse suffire à en ouvrir que trois, elle ouvrira les trois de l'extrémité, & les cinq autres dormiront.

Il faut donc 1°. éviter une taille trop longue, qui, laissant aux extrémités de l'arbre trop d'issues & de facilité à la seve, lui fait abandonner le milieu de l'arbre, qui se dégarnit bientôt.

2°. Eviter une taille trop courte, qui oblige la seve d'agir avec trop de force & d'abondance sur le petit nombre de boutons qu'elle trouve sur la nouvelle taille, qui ne donnent que des branches fortes, & même cette taille trop courte force la seve de refluer sur les anciennes tailles, de s'y ouvrir des issues extraordinaires, & d'y produire des branches de faux bois.

3°. Si un côté de l'arbre s'emporte, il faut en tailler court les fortes branches, afin que la seve y trouvant plus de résistance, & des issues moins nombreuses, moins larges, & par conséquent moins favorables à son action, n'y fasse que des productions modérées. Mais il faut y conserver & tailler long toutes les branches moyennes & foibles qui pourront y subsister sans confusion, afin que la seve s'y consomme, & ne soit pas obligée de s'ouvrir des passages extraordinaires. Le côté foible doit au contraire être déchargé de toutes les branches foibles; taillé court sur les branches moyennes, dont on ne conserve que le nombre nécessaire pour entretenir le plein; & taillé long sur les fortes branches, afin d'y attirer la principale action de la seve.

Proposition 6. L'action de la seve sur les boutons d'une branche est proportionnelle à leur distance ou à leur éloignement de la naissance de cette branche.

Les nouvelles branches qui naîtront du développement des boutons d'une branche taillée, seront plus fortes à proportion qu'elles seront plus près de l'extrémité de cette branche (pourvu qu'elle ne soit pas inclinée à l'horizon); & elles seront d'autant plus foibles, qu'elles s'approcheront davantage de sa naissance. Souvent les jeunes branches sorties d'un bourgeon vertical dans lequel la seve s'éleve avec abondance & sans obstacle, ont une différence de force & de longueur si uniforme depuis la plus élevée jusqu'à la plus basse, qu'on pourroit presque regarder l'action de la seve sur le dernier œil & sur les yeux inférieurs d'une branche, comme la pression d'un fluide sur le fond & sur les côtés d'un vase.

J'ai ajouté, pourvu que l'extrémité de cette branche ne soit pas inclinée à l'horizon; car si l'on arque une branche, la plus grande action de la seve sera sur le bouton le plus élevé, ou placé à la sommité de l'arc, dont le développement produira la plus forte branche. Les autres branches diminueront de force à proportion qu'elles s'éloigneront de celle-ci, & qu'elles approcheront des extrémités de la branche arquée.

Ces degrés de force ne sont pas dans une proportion si exacte sur les branches horizontales, dont les yeux qui sont sur le côté supérieur produisent ordinairement de plus fortes branches, que ceux qui regardent la terre. De sorte que si le dernier œil est sur le côté inférieur, & que le pénultieme étant sur le côté supérieur se trouve plus élevé, celui-ci donnera une plus forte branche que celui qui est à l'extrémité.

Toute branche donc qui devient forte dans une place où elle devroit être foible, ou foible quand elle devroit être forte, n'est pas dans l'ordre naturel, & doit ordinairement être retranchée.

Proposition 7. Les feuilles influent tellement sur la quantité & le mouvement de la seve, qu'elle augmente ou diminue à proportion de leur nombre & de leur état.

Si l'on retranche une partie considérable des feuilles, si les insectes les ont dévorées, si la cloque ou quelqu'autre maladie les endommage, l'action de la seve languit ou s'arrête; le fruit tombe, & l'arbre souffre.

On peut donc modérer le progrès excessif d'une branche vigoureuse, en la dépouillant d'une partie de ses feuilles, qui étant comme autant de suçoirs, fournissent beaucoup de nourriture.

Proposition 8. L'extension des bourgeons est en raison inverse de l'endurcissement de leurs couches ligneuses.

Moins les couches ligneuses sont dures, plus le bourgeon s'étend, & au contraire. Mais l'endurcissement de ces couches ligneuses est d'autant plus retardé, qu'il tire plus de seve; & sa seve est d'autant plus abondante & active, que sa direction s'éloigne plus de l'horizontale vers la verticale (4), qu'il est plus garni de feuilles (7), qu'il est plus à couvert du soleil qui le feroit transpirer & l'endurcir.

En favorisant ces trois causes, on augmente l'extension d'une branche; en les détruisant ou les diminuant, on arrête, ou l'on modere son progrès.

§. II. *Définitions.*

On distingue sur les Arbres Fruitiers sept sortes de branches; branches à bois, branches à fruit, branches chifonnes, branches brindilles, branches gourmandes, branches de faux bois, petites branches à fruit.

Définition 1. La branche à bois est celle qui naît du dernier œil,

œil, ou de l'œil le plus élevé de la branche taillée ou raccourcie. Elle est ordinairement la plus longue & la plus forte de toutes celles que cette branche a produites. Elle doit avoir un air de vigueur, l'écorce vive, les yeux bien formés & peu éloignés les uns des autres.

Etant destinée à donner d'autres branches à bois & des branches à fruit, & par conséquent essentielle à la forme & à la fécondité de l'arbre, elle doit être conservée & traitée avec plus d'attention qu'aucune autre. On lui donne de quatre à vingt-quatre pouces de taille, suivant l'espece, l'âge & la force de l'arbre. Un Poirier se taille plus long qu'un Abricotier; un Poirier de Virgouleuse plus long qu'un Poirier de Saint Germain; un arbre vieux ou languissant, beaucoup plus court qu'un arbre jeune ou vigoureux.

Définition 2. Les branches à fruit sont celles qui naissent entre le dernier œil de la branche taillée & la taille précédente. Elles sont moindres que la branche à bois, & diminuent de force à proportion qu'elles naissent plus près de la taille précédente (*Prop.* 6.) Elles doivent avoir, comme la branche à bois, l'écorce vive, les yeux gros, & peu éloignés les uns des autres.

Leur nom marque leur usage & leur destination. Il faut donc les conserver, & les tailler pour leur faire remplir leur objet. La longueur de leur taille dépend de la position de leurs boutons à fruit. S'ils sont placés près de la naissance de la branche, on la taille court: s'ils en sont éloignés, on la taille plus long: observant de la tailler sur un bouton à bois, & non sur un œil à fruit; car il est nécessaire (*Prop.* 7.) qu'au-delà des fruits il y ait des feuilles sur la branche qui les porte.

Définition 3. La branche chiffonne est une branche à fruit,

menue, longue, effilée, dont les yeux sont plats, & éloignés les uns des autres. Elle naît aussi de la derniere taille. Sa foiblesse la rend incapable de bien nourrir son fruit, ou de devenir une bonne branche à bois; ainsi on la retranche. S'il y a un vuide à remplir ou à prévenir, on la taille à un œil, d'où il pourra sortir une branche mieux conditionnée. On la traite de même sur les arbres vigoureux qu'il faut charger à la taille, pourvu qu'elle n'y fasse pas de confusion.

Définition 4. La brindille est une petite branche chiffonne. Ayant les mêmes défauts, elle doit avoir le même sort.

Définition 5. La branche gourmande est une branche à fruit dégénérée, ou née à la place d'une branche à fruit sur la derniere taille. Elle est plus forte, ou au moins aussi forte que la branche à bois, longue, grosse, droite, affectant la direction verticale; son écorce est verte, ses yeux plats & éloignés les uns des autres.

Comme elle vient contre l'ordre commun, & qu'elle ne peut que mettre le désordre dans la forme & la végétation de l'arbre, on doit la retrancher. Mais dès qu'on a apperçu & reconnu cette branche, on a dû la pincer, repincer, & dompter par toutes sortes de moyens (*Prop.* 7. 8.) sans la retrancher, de peur que l'abondance de seve qui s'y portoit, ne se rejettât sur les branches à fruit voisines, & ne les fît dégénérer.

Définition 6. La branche de faux bois est celle qui, contre l'ordre naturel, naît ailleurs que sur une branche de la derniere taille; c'est-à-dire, qui naît sur une ancienne taille, ou même sur la tige de l'arbre. Quelquefois elle a les caracteres d'une bonne branche à bois: le plus souvent elle a tous ceux de la branche gourmande, & ne s'en distingue que par le lieu de sa naissance.

Sur les jeunes arbres, & sur ceux qui sont dans leur force, elle doit être traitée comme la branche gourmande; à moins qu'elle ne soit nécessaire pour remplir un vuide actuel ou prochain, ou qu'elle ne soit mieux tournée qu'une bonne branche voisine; car alors on la taille comme la branche à bois. Lorsqu'on la retranche, & qu'on ne craint point de confusion dans l'endroit où elle est née, on peut la rabattre à une ligne, ou, comme l'on dir, à l'épaisseur d'un écu: ordinairement il sort à son insertion une ou deux petites branches à fruit. Il vaut mieux la retrancher ou la pincer dès qu'elle paroit, que d'attendre à la taille de Février, examinant auparavant si la branche d'où elle sort n'est point usée, ou attaquée de quelque maladie; car alors il faudroit la former & la disposer à la remplacer. Quelquefois du tronc d'un vieux arbre il perce fort à propos des branches de faux bois: on rabat la tige sur ces branches, & elles renouvellent l'arbre.

Définition 7. La petite branche à fruit est, sur les arbres à fruits à noyaux, longue de deux pouces au plus, bien nourrie, garnie de beaux yeux dans toute sa longueur, ou terminée par un grouppe de boutons à fruit, & par un bouton à feuille; si cette derniere condition lui manque, on la supprime comme incapable de nourrir son fruit. M. de Combes la nomme *bouquet* sur le Pêcher; & on peut l'appeller ainsi sur tous les arbres à fruits à noyaux. Elle donne du fruit un, deux, ou au plus trois ans, & périt ensuite.

Sur les autres arbres, la petite branche à fruit est longue de six à quinze lignes, raboteuse, & comme formée d'anneaux paralleles, terminée par un gros bouton. Au printemps, il en sort un bouquet de fleurs, & à côté de ce bouquet, un ou deux boutons accompagnés de quelques feuilles. Après la maturité du fruit, l'extrémité de la branche qui l'a porté, périt;

& au printemps suivant les boutons qui s'étoient formés à la naissance de la tige commune des fleurs, ou à côté de leurs pédicules, s'ouvrent, & produisent de même des fleurs & de nouveaux boutons; & ainsi successivement pendant six ou sept ans au plus. De sorte que cette branche se ramifie, & parvient à une longueur de six à huit pouces, tortue, noueuse, inégale dans sa grosseur.

La petite branche à fruit doit être conservée entiere & sans être taillée, sur quelque branche & en quelque direction qu'elle se trouve.

Article IV. *Taille d'un jeune Arbre.*

Connoissant toutes les especes de branches qui se peuvent trouver sur un arbre fruitier, leur usage, l'ordre commun de la nature dans leur production & leur croissance: sçachant que la principale attention dans la taille d'un arbre doit être d'établir ou d'entretenir toutes ses parties pleines & bien garnies; de faire travailler également la seve sur les deux côtés, pour leur procurer une égalité de force & d'étendue; de veiller sur le haut de l'arbre, de peur qu'il ne s'emporte; sur le bas, de peur qu'il ne se dégarnisse: j'examine à la fin d'Avril, ou au commencement de Mai l'état d'un arbre planté l'automne ou l'hiver précédent.

Premiere année. Je le suppose tel que le représente la *Fig.* 1. Trouvant les branches correspondantes *A*, *B* d'égale force, je les conserve. Trouvant encore les deux branches *D*, *E* d'égale force, je les conserve aussi. J'ébourgeonne ou supprime les branches *C*, *H*, dont *H* est mal placée, & *C* rendroit un côté plus fort que l'autre. Je peux conserver *F*, *G*, comme propres à donner bientôt du fruit.

S'il n'a produit que trois sortes branches telles que *E*, *D*, *A*, ou *E*, *D*, *B*, je ne conserve que *E*, *D*.

S'il a produit *F*, *G*; & de sortes branches d'un seul côté, comme *B*, *D*, ou *E*, *C*, *A*, je retranche celles-ci, & je ne conserve que les deux petites branches *F*, *G*, qui se fortifieront par la suppression des autres.

S'il n'a produit que *E*, *H*, ou *E*, *A*, & que ce soit un Pêcher ou Prunier, qui repercent difficilement, il faut se déterminer à faire croiser une branche sur le côté qui n'a point repercé; & ce sera la plus haute, s'il est possible, afin que sa position gênante l'empêche de profiter de l'avantage de sa supériorité pour devenir plus forte que l'autre. Si c'est un arbre qui reperce facilement, il faut supprimer ces deux branches, & espérer qu'il en viendra d'autres mieux placées. On peut aussi retrancher une de ces deux branches, & placer une greffe sur le côté de la tige opposé à celle que l'on conserve.

S'il n'a produit que *H*, on peut la conserver; mais il faut la pincer à la quatrieme ou cinquieme feuille, afin de lui faire produire des branches latérales; la tige de l'arbre sera élevée de quelques pouces. Il ne faut pincer cette branche que quand elle a acquis quelque dureté; car si elle étoit trop tendre, la partie conservée s'alongeroit encore, & les jets qui en sortiroient seroient trop écartés les uns des autres. C'est pourquoi si l'arbre n'a percé que tard, & qu'on ne puisse pincer son jet que vers le temps de la seconde seve, il vaut mieux le laisser entier jusqu'au mois de Février suivant, & le tailles alors à deux ou quatre yeux, selon le nombre de branches dont on a besoin.

Toutes ces hypotheses sont inutiles pour un arbre élevé en place, ou dans une pépiniere particuliere.

Enfin, le point important est d'avoir deux ou quatre branches fortes ou foibles, il n'importe, pourvu qu'elles soient d'égale force, & bien placées sur les côtés. Et lorsqu'il n'en perce

que deux qui ont ces conditions, quelque sortes qu'elles soient, fussent-elles bien décidées gourmandes, je les conserve, malgré la pratique contraire de la plupart des Jardiniers. 1°. Parce qu'elles sont propres à servir de base & de fondement à un arbre; & c'est le seul objet présent. 2°. Parce qu'avec un peu de soin & d'attention elles perdront ou corrigeront leur caractere, & donneront de très-bonnes branches tant à fruit qu'à bois.

Au mois de Juin, je palisse les branches que j'ai conservées; je les dispose & je les assujettis dans la direction qui leur convient, afin qu'elles prennent dès leur naissance le pli qu'elles doivent toujours conserver.

II°. Année. *Premiere Taille.* (*Fig.* 2.) A la mi-Février suivant je taille ces branches de trois à huit pouces, selon leur plus ou moins de force. Et si le mur est haut de six à huit pieds, & que je n'aye conservé l'année précédente que deux branches, une sur chaque côté; comme elles seroient insuffisantes pour former un arbre d'une telle étendue, je les taille à trois ou quatre yeux; pour que de l'extrémité de chacune il en sorte deux sortes, sur lesquelles j'éleverai tout l'édifice de l'arbre. *Fig. T.*

Plusieurs Jardiniers rabattent jusque sur la tige, ou taillent à un œil ces branches de la premiere année, afin, disent-ils, que le pied & les racines de l'arbre se fortifient: mais (*Prop.* 1.) il s'ensuit un effet tout opposé; & très-souvent l'arbre ne repercçant point à l'insertion de ces branches, en produit ailleurs de mal placées, & de plus foibles que celles de l'année précédente. De sorte que le moindre préjudice qu'il reçoit de cette pratique, est d'être retardé d'une année.

Au mois de Mai, je visite les nouvelles productions de cet arbre; & si de la tige il a repercé quelque forte branche, telle

que *I* (*Fig.* 3.) je la supprime. Des jets venus sur les branches taillées, j'ébourgeonne ceux qui sont nés du côté du mur, ou sur le côté opposé, & je ne conserve que ceux qui sont bien placés; à moins que l'arbre ne montre trop de vigueur; car alors il vaut mieux laisser des branches inutiles pour absorber l'excès de la seve, que d'exposer les bonnes branches à dégénérer en gourmandes. Au mois de Juin, je palisse les jeunes branches conservées; & trouvant que la branche *K* a pris trop de force & de croissance, & devient gourmande, je la pince près de sa naissance, pour qu'il en sorte de petites branches, plutôt que de la retrancher entiérement; de peur que la seve ne trouvant plus d'issue par cet endroit, ne se porte trop abondamment dans les branches supérieures, & ne les fasse dégénérer.

IIIe. ANNÉE. *Seconde Taille.* A la mi-Février, l'arbre étant dans l'état où il est représenté (*Fig.* 3.) vigoureux sans excès & sans emportement, suffisamment garni de branches bien disposées pour le former, & même pour donner bientôt du fruit, je taille les fortes branches *L*, *M*, *N*, *O* à dix ou douze pouces, & les branches moyennes à quatre ou six pouces. Je laisse entieres, ou je taille à deux ou trois yeux toutes les petites branches qui sont nécessaires pour amortir la seve, & que je retrancherois pour la plupart si l'arbre étoit foible. Enfin, je tiens courte la branche *P*, afin qu'elle ne profite pas de sa position sur le haut de l'arbre, & de sa naissance d'une branche gourmande, pour se fortifier & attirer trop de seve sur la branche *L*. La *Fig.* 4. représente la taille de cet arbre, qui a été d'autant plus facile, qu'elle avoit été préparée par l'ébourgeonnement de toutes les branches inutiles & mal placées.

Fig. 5. Au mois de Mai, trouvant que les branches taillées en ont produit beaucoup de nouvelles, ce qui montre une grande vigueur dans l'arbre, je l'ébourgeonne modérément, retranchant

ſeulement les branches mal placées, & conſervant toutes celles qui pourront ſe placer ſans confuſion au paliſſage; de peur que la ſuppreſſion d'un grand nombre n'altere les racines du jeune arbre, ou ne faſſe naître des gourmands & du faux bois, ou ne rende trop vigoureuſes les branches conſervées en petit nombre; car un de ces trois effets doit réſulter d'un trop grand retranchement. La branche *a* ſe faiſant connoître dès-lors pour gourmande, je la pince à cinq ou ſix yeux, afin que ſa ſeve ſe partageant ſur pluſieurs branches latérales, elle ſe modere: & ſi elle en produit de même nature, je les pincerai dans la ſuite. Je fais le même traitement à la branche *b* de faux bois, & aux deux branches *c*, *d*, qui prennent trop de force. Dans un arbre formé, j'ébourgeonnerois toutes ces branches; mais avec un jeune arbre il faut moins de rigueur. Les productions de la branche *n o* avertiſſent de prendre garde qu'elle n'attire la principale action de la ſeve au préjudice des autres branches.

IVe. Année. *Troiſieme Taille.* A la mi-Février ſuivant, pour tailler cet arbre, (*Fig.* 5.) 1°. je retranche la branche gourmande *a*, & celle de faux bois *b*; je démonte & ravale la branche *c* ſur la plus baſſe & la plus foible des trois qu'elle a produites. Par ce retranchement l'arbre devient à peu-près égal dans ſes parties correſpondantes. 2°. Je charge *n o* de toutes les petites branches qui s'y trouvent, pour amortir, ou, comme parlent les Jardiniers, amuſer la ſeve, & prévenir le développement de quelques nouveaux bourgeons gourmands ou trop vigoureux. La branche *f* étant contre l'ordre commun plus forte que *g* qui eſt à l'extrémité de la derniere taille, je conſerve celle-ci, & je la taille comme propre à devenir une bonne branche à fruit; & je taille *f* comme branche à bois, que je rabats ſur la plus baſſe de celles qu'elle a produites, toujours dans la vue de modérer les forces de la branche *n o*. Si l'arbre étoit moins

moins jeune, j'alongerois, ou même je laisserois entieres les petites branches, & je taillerois court les branches à bois; parce que si ces branches-ci taillées long ne produisoient de bourgeons qu'à leur extrémité, il arriveroit nécessairement des vuides lorsque les petites branches périroient; c'est pourquoi j'ai dit (*Prop.* 5.) que si un côté s'emporte, il faut le tailler court, & le charger de petites branches. (Cette proposition sera encore éclaircie ci-après). Mais notre jeune arbre, par sa disposition, n'ayant aucun vuide à craindre, je taille les principaux jets de la branche *n o* presqu'aussi longs que ceux des autres branches. 3°. Je décharge au contraire la branche *u x*, supprimant même la branche moyenne *z*; je ne taille que sur les fortes branches, & je les palisse un peu moins horizontalement que celles de la branche *n o*. 4°. Quant aux branches *r s* & *t y*, comme elles sont inférieures aux autres, & forment le bas de l'arbre, je n'y conserve que les bonnes branches à bois & à fruit; je supprime toutes les chiffonnes & les brindilles, & je taille un peu plus long que sur les branches supérieures. Cet arbre est représenté taillé *Fig. 6.*

Nous sommes arrivés au but que nous nous étions proposés: la forme de l'arbre est établie & assurée. Déja même nous avons secueilli les prémices de sa fécondité, ou il se prépare à nous les offrir. A mesure qu'elle s'augmentera, nous diminuerons la longueur de sa taille, & le nombre des branches dont il a pu être nécessaire de le charger, pour dompter les emportements de sa premiere jeunesse. Du reste nous continuerons à le conduire suivant les mêmes principes, & à le gouverner par les mêmes loix; nous ne changerons que le méchanisme. Avant que d'en présenter comme un résultat abrégé, nous ferons une observation.

La taille n'a que des regles générales; elle n'en peut avoir d'autres. 1°. Parce que ni l'espece, ni la variété, ni l'âge, ni la

force, ni l'état de son sujet n'est fixe & déterminé. 2°. Parce que son objet varie suivant les vues des Propriétaires. Les uns se proposent en même temps la beauté, la durée & la fécondité des arbres qu'ils taillent, & sacrifient quelque chose de celle-ci à l'avantage d'une longue jouissance, & à la satisfaction que donnent à l'œil dans la saison même la plus ingrate, le plein, l'égalité, l'étendue & les proportions régulieres d'un arbre bien taillé. Les autres trouvent très-beau l'arbre le plus difforme, pourvu qu'il soit bien chargé de fruit; & se bornant à cet objet, ils préferent peu d'années d'abondance à une longue suite d'années de médiocrité. 3°. Parce que l'ordre naturel du développement & du progrès des branches est souvent troublé par les maladies, l'intempérie des saisons, l'altération des racines, divers accidents, & beaucoup de causes inconnues qui produisent des changements & des désordres que la plus grande sagacité ne sauroit prévoir, & que toutes les connoissances & l'expérience peuvent rarement prévenir ou réparer. Ainsi nous pouvons dire en général qu'il faut tailler long les arbres vigoureux; & tailler court les arbres foibles: que tailler long sur les grosses branches, & charger de petites, entretient un arbre vigoureux, quelquefois le rend confus; & ruine un arbre foible: que tailler long sur les grosses branches, & décharger de petites, ne modere ni ne met à fruit un arbre vigoureux; fatigue & dégarnit un arbre foible: que tailler court sur les grosses branches, & charger de petites, peut modérer un arbre vigoureux; & fatigue un arbre foible: que tailler court sur les grosses branches, & décharger de petites, ruine l'arbre vigoureux, par les racines, ou par les gourmands & le faux bois; & entretient en bon état l'arbre foible, &c. Mais nous entreprendrions en vain un détail fastidieux de cas particuliers qui varient presqu'à l'infini, dont les uns ne se peuvent résoudre que relativement à l'état de l'arbre qu'il faut par conséquent connoître & avoir sous les yeux, parce

qu'ils intéressent son économie ; les autres exigeroient un grand nombre d'hypotheses moins propres à instruire qu'à ennuyer & embarrasser.

ARTICLE V. *Taille d'un Arbre formé, & des Arbres en buisson.*

RETOURNONS maintenant à notre arbre, & supposons-le parvenu à l'âge de douze ou quinze ans, entretenu en bon état, bien garni de toute espece de branches, n'ayant éprouvé aucune altération considérable par les maladies, les accidents, ou les fautes dans sa conduite.

Pour le tailler, 1°. Je le dépalisse entiérement, & je le nettoie de jones, osiers, feuilles seches, & de tout ce qui peut faire accuser un Jardinier de négligence, ou servir de retraite aux insectes.

2°. Je retranche tout les chicots, les callosités provenues de coupes trop peu approchées, les branches mortes, épuisées, attaquées de gomme ou de chancres.

3°. Les branches à bois étant les parties essentielles de l'arbre, & les meres de tourer les autres branches, je lui en assure d'abord un nombre suffisant des mieux conditionnés : & commençant par le bas de l'arbre, j'y choisis pour bois les plus belles & les plus fortes branches venues à l'extrémité de la derniere taille ; & je regle la longueur de leur taille de cinq à douze pouces, suivant la vigueur & la force de l'arbre. J'alongerois même davantage un Pêcher & un Poirier qui ne seroient pas encore modésés. A mesure que je monte vers le haut de l'arbre, je taille pour bois des brancher moins fortes ; c'est-à-dire, des branches de la seconde force, ou les plus fortes des moyennes, sur lesquelle je ravale la taille. Lorsque je suis parvenu au haut de l'arbre, au lieu de tailler pour bois la plus forte branche sortie de l'extrémité de la derniere taille, comme dans le bas, ou la

moindre des deux plus fortes, comme dans le milieu; je tavale la derniere taille sur la branche moyenne la mieux placée & la mieux conditionnée de celles qui se trouvent au-dessous des plus fortes. (Je suppose que le branches taillées l'année précédente en ont produit plusieurs, ce qui manque rarement d'arrives à tout arbre sain & vigoureux). Et je taille pour bois cette branche moyenne, soit qu'elle ait des boutons à fruit, soit qu'elle n'en ait point; elle se fortifiera assez par la suppression de la plus haute ou des plus hautes.

4°. Après avoir pourvu mon arbre de branches à bois qui sont de toute nécessité, je m'occupe des branches à fruit qui remplissent le véritable objet utile de la culture des Arbres fruitiers: & commençant encore par le bas, je n'en conserve que le nombre suffisant pour entretenir le plein, choisissant les plus fortes & les mieux placées, & retranchant toutes celles que leur foiblesse rend incapables de faire de belles productions & de les bien nourrir. Au contraire j'en conserve dans le haut de l'arbre autant qu'il en peut subsister sans faire de confusion; à moins qu'il ne soit fatigué de sa fécondité de l'année précédente. La longueur de leur taille dépend de la position de leurs boutons à fruit, de trois à huit pouces.

De toutes les branches venues sur la derniere taille, les uns n'en conservent qu'une, & c'est une branche moyenne, qui sert de branche à bois & de branche à fruit; les autres en conservent deux, la plus haute pour bois, la plus basse sur le côté opposé pour fruit. Quelques-uns en conservent davantage. On ne peut établir là-dessus de regle précise. La longueur de la taille précédente, la force de l'arbre, & la place en décident. Deux branches conservées sur une taille de trois ou quatre pouces feront de la confusion, & surchargeront l'arbre qu'une taille si courte suppose foible. Un seule branche laissée sur une taille de douze à quinze pouces ne garnira pas suffiamment, & occasionnera

des vuides ou des branches de faux bois sur un arbre que cette longue taille suppose très-vigoureux.

5°. Je décharge de toute brindille & chiffonne le bas de l'arbre, à moins qu'elles ne fussent la seule ressource pour remplir ou prévenir un vuide. (*Défin.* 3). La crainte du même défaut, ou la nécessité de consommer partie de la seve trop abondante peut en faire conserver quelques-unes dans le haut.

6°. Je retranche toutes les branches gourmandes, & celles de faux bois, à moins que le besoin de l'arbre n'exige pour celles-ci un autre traitement. (*Défin.* 6).

On peut considérer le haut de l'arbre, où la seve se porte avec le plus d'abondance & d'activité, comme un arbre vigoureux; & le bas de l'arbre, qui reçoit moins de seve, comme un arbre foible. Or celui-ci doit être taillé sur les fortes branches, & déchargé des petites; l'arbre vigoureux doit au contraire être taillé sur les moyennes, déchargé des grosses, & chargé de petites. La même comparaison se peut appliquer au côté fort & au côté foible d'un arbre. C'est sur ce principe qu'est fondée notre méthode, qui partageant la seve dans le haut de l'arbre entre un grand nombre de branches foibles, où elle ne trouve que des passages étroits, atténue sa force & modere ses effets: & au contraire la réunissant dans le bas de l'arbre sur un petit nombre de branches fortes dont les issues faciles ne sont point de résistance à son action, entretient, ou même augmente sa force & ses effets.

En second lieu l'arbre foible doit être taillé court, & l'arbre fort doit être taillé long. Nous observons cette regle, en prenant même à la rigueur & dans leur signification absolue les termes *long* & *court*; & nous ajoutons à la regle, si nous entendons ces mots dans un sens relatif. En effet, tailler long en général, c'est tailler à dix ou douze pouces; tailler court, c'est tailler à trois ou quatre pouces: mais de deux branches, l'une forte &

l'autre foible, taillées à huit pouces, celle-ci sera taillée long, & celle-là court: de deux arbres, l'un vigoureux & l'autre foible, taillés à six pouces, celui-ci est taillé long, & le fort est est taillé court; de sorte que la force ou la foiblesse des arbres détermine la signification des termes *tailler long*, *tailler court*; comme elle détermine celle des termes *branches fortes*, *branches foibles*. Ainsi en considérant la taille relativement à la force des branches, nous taillons court le bas de l'arbre, & nous taillons le haut fort long; puisque nous donnons aux branches moyennes sur lesquelles nous taillons le haut autant, & ordinairement plus de longueur qu'aux branches fortes sur lesquelles nous taillons le bas.

En troisieme lieu le bas de l'arbre doit être plus étendu que le haut, évitant de donner à l'arbre la figure d'un demi-cercle, ou comme disent les Jardiniers, de lui faire faire la queue de Paon. Nous satisfaisons encore à cette condition: car le bas de l'arbre taillé sur les branches venues à l'extrémité de la derniere taille, est nécessairement plus étendu que le haut, dont la taille est ravalée.

Nota. 1°. Dans les arbres à fruits à noyaux, & sur-tout les Pêchers, il faut ravaler les branches qui ont porté du fruit sur la plus basse de celles qui en sont sorties, pourvu qu'elle soit bien conditionnée. Cette branche neuve & héritiere de toute la seve qu'elle auroit partagée avec la partie supprimée, nourrira beaucoup mieux son fruit, qu'une branche fatiguée du rapport.

Nota. 2°. Quelquefois un arbre s'emporte avec tant de fureur qu'il est très-difficile de le contenir, de le formet & de le mettre à fruit. S'il est jeune, le tailler fort court pour affoiblir ses racines, est un moyen quelquefois efficace; souvent il ne fait qu'irriter l'action de la seve, & faire naître des gourmands & du faux bois. Ne le point tailler, ou le tailler fort long, & le charger de petites branches, est le moyen le plus usité; mais

quelquefois il augmente encore la force des racines, & par conséquent celle des branches, & l'arbre prend en peu de temps une hauteur & une étendue préjudiciables au bas & au centre: au lieu d'être bas & bien garni, il devient haut & dégarni; ainsi cette pratique ne peut convenir qu'aux arbres qui reperçant facilement sur le vieux bois, souffrent le ravalement de leurs branches trop alongées, lorsqu'ils se sont modérés. S'il perce une forte branche sur le haut de l'arbre, la tailler long, élever & former sur elle une tête & comme un second étage, qu'on supprime lorsque l'étage inférieur, qui fait véritablement l'arbre, s'est modéré & mis à fruit (on a continué de le tailler & de le traiter suivant les regles) c'est le moyen le plus sûr.

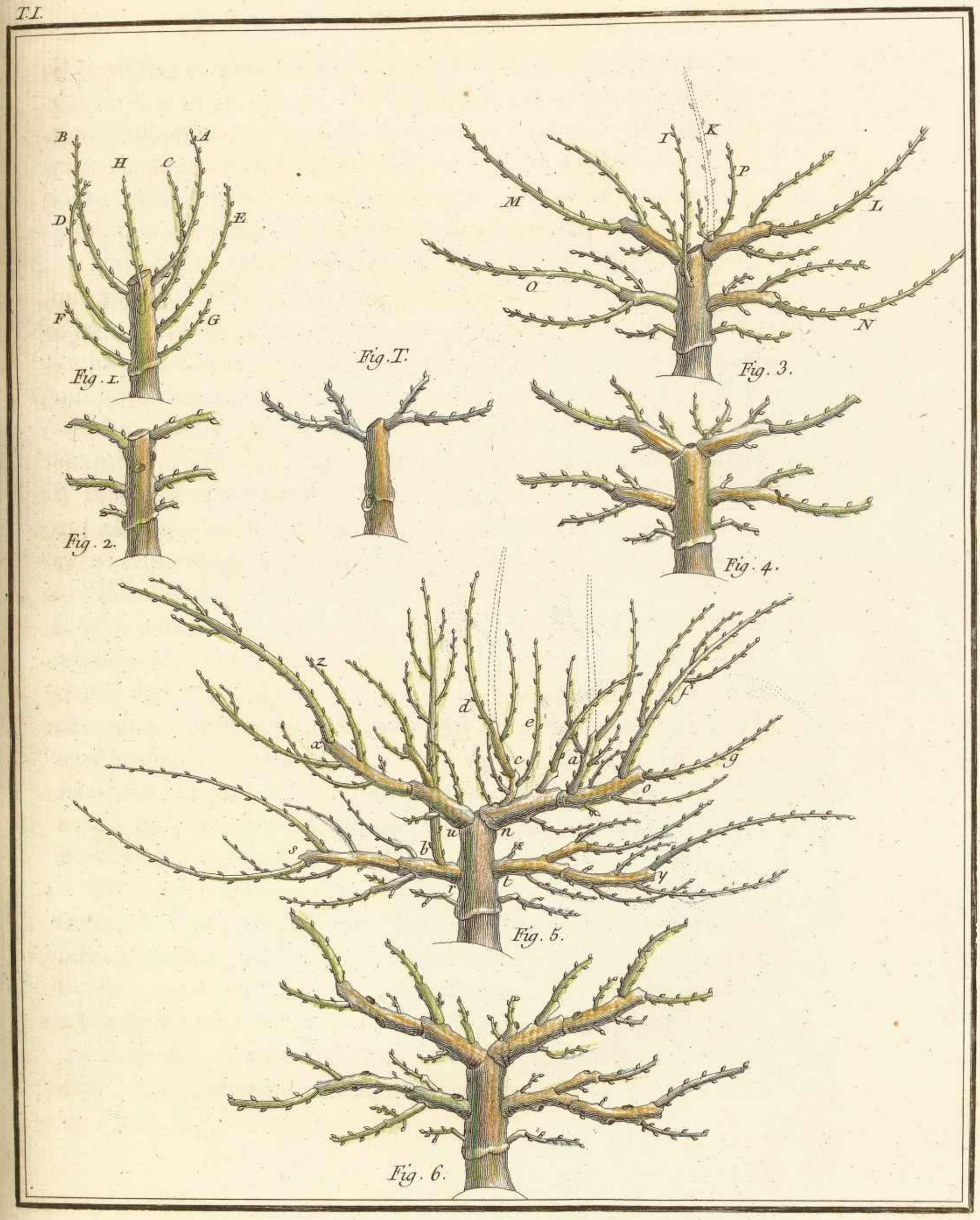
M. de la Quintinye conseille de laisser hors-œuvre des branches coupées en moignon, ou des coursons de deux pouces, ou quelques grosses branches, même de faux bois, dans les endroits où elles ne nuiront point à la forme, & ne feront point de confusion, & d'où on pourra les ôter quand celles d'où elles naissent seront à fruit. Ce moyen est le même que le précédent; mais il est difficile de trouver place à ces branches hors-d'œuvre, sans qu'elles fassent confusion pendant qu'elles subsistent, ou des vuides lorsqu'on les retranche.

Nota. 3°. Ne tailler que sur un œil sain; approcher la coupe, pour qu'il ne reste point de chicot; faire la coupe nette & oblique, afin qu'elle se recouvre plutôt; tailler sur un œil placé sur le côté, & non sur le devant ou le derriere de la branche, afin que celle qui en sortira soit dans une direction convenable; tenir la main qui soutient la branche au-dessous de l'endroit où l'on coupe, pour éviter le resour de la serpette, &c. Ce sont de petits détails dont le bon sens & un peu d'habitude instruisent suffisamment.

Les habitants de Montreuil, célebres par la culture des Arbres fruitiers, & particuliérement du Pêcher, conservent également

les branches à bois, les branches de faux bois, & même les branches gourmandes les plus vigoureuses, & favorisent leur extension & leur grosseur en les palissant dans une direction verticale. Ils taillent indistinctement sur toutes ces branches pour bois; & pour fruit, ils taillent les plus fortes & les meilleures de celles qui en sont sorties la même année. Ils alongent leurs branches à bois de deux pieds & demi, & quelquefois davantage lorsque l'arbre est vigoureux. A la premiere taille de ces branches ils ne les inclinent point, si la forme de l'arbre ne l'exige. Taillées fort long & tenues dans une direction presque verticale, elles en produisent de même force & de même nature qu'ils traitent de même. Et lorsqu'après quelques années cette suite de tailles forme des branches d'une étendue considérable, ils profitent de leur longueur pour les faire plier, les incliner sur les côtés, & donner de l'ouverture à leur arbre; de sorte que ces branches qui occupoient le milieu & le haut de l'arbre, se trouvent placées sur les côtés. Ils traitent de même les nouvelles branches de faux bois, ou gourmandes qui en proviennent. L'intelligence, les observations, la longue expérience, & un grand maître, l'intérêt des habitants de ce village, qui toute leur vie sont occupés de la culture de leurs arbres, ont formé, perfectionné, adapté au terrein cette méthode d'alonger considérablement la taille de leurs arbres, sur-tout pendant leur jeunesse, de ne tailler que sur les grosses branches, & de donner la préférence à celles que les autres méthodes réprouvent. Les Propriétaires dont les espaliers sont établis dans une terre de pareille nature, terre inépuisable, & dont la fécondité en mêmes productions semble se renouveller sans cesse, ou même augmenter, pourront pratiquer cette méthode avec autant de succès que les habitants de Montreuil. Mais il faut l'apprendre d'eux, l'étudier sous eux; & cette étude exige plus d'une année. Par-tout ailleurs la réussite est au moins très-douteuse. Les essais

faits


B
A
H
C
D
E
F
G
Fig. 1.
Fig. 2.
Fig. T.
I
K
P
M
L
O
N
Fig. 3.
Fig. 4.
z
d
e
f
x
c
a
g
o
u
n
s
b
t
r
y
Fig. 5.
Fig. 6.

Taille.

faits dans plusieurs jardins tant de Paris que des environs par des Jardiniers de Montreuil même n'ont pas répondu aux espérances données par eux, & conçues par les propriétaires; & prouvent que cette taille ne doit point sortir du lieu de sa naissance, & que personne ne la transportera dans un terrein différent, sans préjudice de ses arbres & de son utilité.

Tout l'édifice d'un arbre en buisson doit être élevé sur trois ou quatre branches principales rangées autour d'une tige fort courte. Pendant les premieres années, on peut le palisser sur de petits cerceaux, afin de lui faire prendre la forme bien arrondie qui lui convient. Quoique la disposition de ses branches soit autre que celle des arbres en espalier, la taille est la même; les attentions particulieres qu'elle exige sont, 1°. d'entretenir tout le tour également garni: 2°. de retrancher toutes les branches qui viennent en-dedans & en-dehors du buisson; celles-ci, parce qu'elles donneroient trop d'étendue à sa tête; celles-là, parce qu'elles rempliroient le milieu qui doit être évidé, afin que le soleil y pénetre facilement pour aoûter le bois & mûrir les fruits: 3°. de tailler court, afin que l'arbre ne prenne pas trop de hauteur (de monter, ou ravalet la taille précédente sur la plus basse des bonnes branches qui en sont sorties, est un des meilleurs moyens de tenir l'arbre bas); & que ses branches qui ne sont ni attachées, ni soutenues, puissent résister à l'effort des vents & au poids des fruits, sous lesquels de longues branches succomberoient.

Mais le grand espace de terrein que l'ombre des buissons rend incapable d'autres productions, & même difficile à labourer sous leurs branches, les a bien décrédités & fait passer de mode; & on n'en éleve plus que dans des terreins consacrés uniquement aux arbres, ou dans de très-grands potagers dont on ne cultive que le milieu des quarrés. Les arbres en éventail, en contre-espalier, en palissades, embarrassent moins les jardins, sont d'un

produit à peu-près égal, & font un ornement plus agréable à la vue.

Article VI. *Du premier Paliſſage, & des Abris.*

L'Arbre étant taillé on le paliſſe, c'eſt-à-dire, qu'on attache ſes branches dans une direction convenable, avec des loquettes ſur le mur, ou ſur le treillage avec de petits oſiers verds, ou trempés dans l'eau pour les rendre ſouples & pliants.

1°. Les branches doivent être eſpacées également, afin que l'arbre ſoit également garni dans toutes ſes parties, & qu'il ne ſoit pas confus dans un endroit, & vuide dans un autre.

2°. Elles doivent être inclinées ſur les côtés, & non pas diſpoſées comme les bâtons d'un éventail, ou comme les rayons d'un cercle, afin que le bas s'entretienne garni, & que le haut ne prenne pas trop d'avantage.

3°. Elles ne doivent jamais ſe croiſer ou paſſer les unes ſur les autres, à moins qu'il ne ſoit impoſſible autrement de remplir ou de prévenir un vuide.

4°. Eſt-il néceſſaire d'avertir qu'un lien trop ſerré occaſionne ſur la branche des gonflements, bourrelets & autres difformités; quelquefois même la gomme aux arbres qui y ſont ſujets? qu'il faut éviter de faire paſſer l'oſier ſur un œil? que ſi l'extrémité d'une branche ne peut atteindre à la latte du treillage, on y ſupplée, ſoit par une baguette attachée au treillage, ſoit en faiſant au bout d'un oſier une anſe ou un anneau dans lequel on paſſe l'extrémité de la branche, & attachant l'autre bout au treillage, de façon que la branche ſoit aſſujettie convenablement? de diriger par le deſſus du treillage les branches dont l'extrémité tend vers le mur? de corriger les courbures & faux contours des branches qui ont ces défauts, ou de prévenir leur diſpoſition à les contracter? en un mot, de faire avec toute la propreté &

toutes les attentions nécessaires le palissage, duquel dépend la belle disposition des branches d'un arbre, & par conséquent la régularité de sa forme.

Après le palissage, on laboure les plates-bandes des espaliers, si elles ne sont point occupées par des laitues d'hiver ou autres légumes qu'on y plante trop ordinairement, & qui obligent de différer le labour. Jusqu'à l'automne, on ne les laboure plus; mais on leur donne de fréquents binages pour détruire les mauvaises herbes, entretenir la terre facile à pénétrer par les petites pluies, & l'empêcher de se fendre.

ABRIS. Les intempéries de la saison dans laquelle fleurissent les arbres, détruisent quelquefois en un moment toutes les espérances du Cultivateur. Des divers moyens qui ont été employés pour se garantir de ces fâcheux accidents, les uns, tels que des rideaux de toile qu'on ferme pendant la nuit, & qu'on ouvre pendant le jour, excepté lorsqu'il tombe de la neige, de la grêle, des pluies froides, &c. étant dispendieux, & exigeant du temps, des soins fréquents & de grandes attentions, outre qu'en les ouvrant & fermant, & lorsque le vent les agite, ils peuvent faire tomber beaucoup de fleurs & de fruits noués, ils ne conviennent que dans des jardins dont les propriétaires peuvent en faire la dépense. Les autres, tels que des paillassons communs appliqués immédiatement contre les arbres, ou de grands paillassons de toute la hauteur du mur, montés sur des lattes & placés à très-peu de distance des arbres, sont encore plus préjudiciables aux espaliers; ceux-là, parce qu'ils détachent beaucoup de fleurs, de fruits, de jeunes bourgeons, toutes les fois qu'on les met & qu'on les retire; les uns & les autres, parce que si l'on ne les retire pas toutes les fois que le temps le permet, & qu'on les laisse trop long-temps en place, les productions des arbres attendries & étiolées sous ces couvertures,

périssent dès qu'on les expose à l'air & au soleil. Ajoutez la dépense, le temps, l'assiduité, l'embarras, & le peu de durée. Rien n'a paru jusqu'à présent mieux inventé que de petits auvents faits de paillassons, de planches très-minces, de grosse toile peinte à l'huile, &c. placés sous le chaperon sur de petites potences scellées dans les murs, ou liées au treillage; ou attachés d'un côté au treillage, & de l'autre à des perches enfoncées dans la plate-bande à la distance convenable des murs, ou retenus par tel autre moyen que l'industrie peut suggérer. Ces auvents larges de dix-huit à vingt-quatre pouces, & de longueur à volonté, joints les uns aux autres par les bouts, se mettent en place dès que le renflement des boutons annonce une fleurison prochaine, ce qui arrive vers la mi-Février, plutôt ou plus tard, suivant l'espece des arbres, (les uns fleurissent plutôt que les autres), le terrein & l'exposition, le progrès & la disposition de la saison, &c. qui peuvent avancer ou retarder la fleurison; & ils se retirent lorsqu'il n'y a plus rien à craindre des injures de l'air, ordinairement en Avril ou Mai. S'ils ne défendent pas entiérement les arbres, ils en mettent au moins une partie à couvert de la grêle, de la neige, des pluies froides, des gelées humides, fléaux redoutables, sur-tout lorsqu'ils sont suivis du soleil; car ce n'est pas le froid, mais le froid humide suivi du soleil que craignent les arbres au printemps. Ces auvents n'ont point les mêmes inconvénients que les autres abris indiqués ci-devant, & ils n'exigent ni autant de soins ni autant de dépense. On peut les employer pour les arbres en éventail, palissade & contre-espalier, en les faisant plus larges, & les disposant de façon qu'ils mettent à couvert le devant & le derriere des arbres.

ARTICLE VII. *De l'Ebourgeonnement.*

CETTE opération prise de la culture de la vigne, & appliquée à tous les arbres dont on retranche les bourgeons superflus, se fait sans le secours du fer : l'action du pouce suffit, & est préférable, tant parce qu'elle est plus prompte, que parce qu'elle extirpe jusqu'aux *rudiments* du bourgeon ; de sorte que le retranchement est complet, & qu'il ne sort point d'autres branches d'un nœud ainsi ébourgeonné : au lieu que si l'on coupe le bourgeon avec l'ongle ou la serpette, il naît presque toujours quelques petites branches des rudiments restés sur la branche mere.

Un arbre taillé s'empresse de venger ses pertes ; & si ses forces secondent son ardeur, vers la fin d'Avril il sera garni d'un plus grand nombre de branches qu'il n'en avoit avant la taille. Pour prévenir la confusion que répandroit cette multitude de bourgeons, il faut dès-lors retrancher ceux qui ne peuvent que nuire à la forme ou à la fécondité de l'arbre : tels sont 1°. ceux qui naissent sur le côté de la branche qui regarde le mur ou le côté opposé, & qui ne pourront jamais subsister dans cette direction : 2°. ceux qui sortent des anciennes tailles, ou de la tige de l'arbre, & qu'on doit regarder comme branches de faux bois, à moins qu'ils ne soient nécessaires pour sauver un vuide, remplacer quelques branches usées, ou même renouveller un vieux arbre, auquel cas on les conserve & on les traite dans cette vue : 3°. ceux qui percent doubles ou triples du même nœud, & qu'il faut réduire à un seul le mieux tourné & le mieux conditionné.

Mais ce premier travail n'est que comme le prélude de l'ébourgeonnement qu'on fait vers la fin de Mai. Alors presque toutes les branches sont développées sur la derniere taille & ailleurs, & elles ont fait assez de progrès pour qu'on puisse distinguer leur caractere, & déterminer le traitement qui convient à cha-

cune. Les fruits noués, arrêtés, échappés aux plus grands dangers, méritent des attentions particulieres.

1°. Si la plupart des yeux d'une branche à bois se sont ouverts, & qu'elle soit garnie d'un grand nombre de bourgeons, on ne conserve que celui qui est venu à l'extrémité, & deux autres vers le bas de la branche taillée, bien conditionnés & placés, l'un sur un côté, l'autre sur le côté opposé; on ébourgeonne le reste.

2°. Une branche à fruit a retenu du fruit, & n'a produit aucun bourgeon; ou elle n'a noué aucun fruit, & a produit des bourgeons; ou elle est garnie de fruits & de bourgeons. Dans les deux premiers cas, on la rabat sur le second œil, ou sus le second bourgeon.

Dans le troisieme cas, le fruit a arrêté dans le haut, ou dans le bas, ou dans le milieu, ou dans toute l'étendue de la branche; ou en petit, ou en grand nombre. D'abord s'il n'a noué que trois ou quatre fruits, on les conserve tous. S'il en a noué beaucoup plus, on les réduit à un nombre convenable à la force de l'arbre, à l'espece ou à la variété du fruit. Quatre Pêches, Poires, Pommes, Abricots des grosses especes suffisent. Une branche à fruit peut nourrir un plus grand nombre d'avant-Pêches, de petit Muscat, de Prunes, d'Apis, d'Abricots de Hollande, &c. Un arbre vigoureux doit porter plus de fruit qu'un arbre foible, vieux, languissant: sur ce point on doit être en garde contre la tentation de l'abondance. Lorsque deux fruits des especes qui ont la queue très-courte, Pêches, Abricots, &c. ont arrêté sur un même bouton, comme ils ne peuvent parvenir tous deux à leur perfection, il faut en sacrifier un à l'autre, le moindre au plus beau, & détacher celui-là sans ébranler celui-ci. On abat les fruits jumeaux. On conserve les fruits noués vers la naissance de la branche préférablement à ceux qui ont noué vers l'extrémité. Ayant choisi le nombre convenable de fruits les plus beaux,

les mieux placés, les mieux espacés pour bien réussir sans se nuire les uns aux autres ; on supprime le surplus, & on rabat la branche sur le bourgeon qui est au-dessus ou à côté du fruit le plus élevé ; on pince ou on arrête, c'est-à-dire, qu'on coupe avec l'ongle à l'épaisseur de deux écus les bourgeons qui accompagnent les fruits placés au-dessous ; & si à côté d'un fruit il est né deux bourgeons, on éclate l'un, & on pince l'autre. Quand il a percé des bourgeons au-dessous des fruits vers la naissance de la branche, on conserve un ou deux des plus bas si l'on a besoin de bois en cet endroit ; sinon on ne conserve que celui de l'extrémité de la branche, qui est nécessaire pour attirer la seve dans les fruits qu'elle porte, & on ébourgeonne tous ceux qui ne sont point accompagnés de fruit.

Cependant comme jusque vers la mi-Juin, les arbres se déchargent eux-mêmes des fruits qu'ils ne pourroient nourrir ; & que l'intempérie, les insectes, le soleil, les accidents en font tomber, il est mieux de ne retrancher au temps de l'ébourgeonnement, que ceux qui ne peuvent subsister qu'au détriment des autres, ou qui par eux-mêmes ne peuvent venir à bien ; & remettre au temps du palissage la suppression des autres, sur-tout si l'arbre très-vigoureux en a eu besoin pour absorber l'excès de sa seve. Alors il ne faut conserver que ceux qui peuvent acquérir la beauté qui convient à des fruits d'espalier, sans craindre de perdre sur la masse du produit ; un nombre médiocre de gros fruits bien conditionnés équivalant à un plus grand nombre de petits fruits pour la solidité, & le surpassant ordinairement beaucoup en bonté. Je dis ordinairement ; car il y a des especes de fruits dont les moindres sont aussi bons que les plus gros ; & on laisse les arbres en porter à leur discrétion. Au reste ce retranchement n'a guere lieu que sur les Pêches, Poires, Pommes, Abricots ; & sur ceux-ci, il doit être fait dès le mois de Mai. Pareillement il vaut mieux ne pincer les bourgeons qui accompagnent

les fruits, que quand le noyau est formé dans ceux de ce genre; & quand ils ont acquis presque leur grosseur; ces branches attirant plus de seve, ils sont nourris plus abondamment. Les fruits à pepin n'étant point accompagnés de bourgeons, cette opération ne les regarde point.

4°. Si quelque bourgeon montre une vigueur excessive & s'annonce comme gourmand, on l'abat, à moins qu'il ne soit à craindre que les branches voisines héritant de sa subsistance, n'héritent aussi de sa force & ne dégénerent; car alors il vaut mieux le pincer à la cinquieme ou sixieme feuille, & le dompter par les moyens indiqués ci-devant.

Nota. 1°. Les petites branches à fruit doivent être respectées à l'ébourgeonnement comme à la taille.

Nota. 2°. L'ébourgeonnement doit être plus ou moins rigoureux, suivant l'âge & la vigueur de l'arbre. Sur un arbre vieux ou languissant, on ne conserve qu'un petit nombre de fruits & des meilleurs bourgeons, & on supprime les autres aussi-tôt qu'on peut faire son choix, afin qu'ils ne dissipent pas inutilement la seve. Sur un arbre jeune ou très-vigoureux, on ne retranche que les bourgeons mal placés & ceux qui feroient de la confusion, & on fait ce retranchement plus tard par la raison contraire. L'exposé précédent suppose un arbre qui tient le milieu.

Nota. 3°. Si un côté de l'arbre prend plus de force que l'autre, on l'ébourgeonne plus que le côté foible: 1°. afin que les bourgeons réservés sur le côté fort étant découverts & exposés à l'air & au soleil, la transpiration & l'endurcissement de leurs couches ligneuses moderent leur extension: 2°. afin qu'en retranchant à la seve une grande partie des issues qu'elle s'étoit faites, elle soit obligée de se rejetter sur l'autre côté.

Nota. 4°. Il faut retirer les bourgeons qui se glissent derriere le treillage; mettre en liberté les fruits qui sont serrés ou gênés par le treillage, le mur, les osiers, &c. retailler au-dessous du

du mal les branches attaquées de gomme, chancre ou autre maladie.

Les bons effets de l'ébourgeonnement sont faciles à appercevoir. Les fruits & les bourgeons réservés jouissent seuls de toute la seve que partageoient avec eux, peut-être même avec avantage, des fruits superflus & des branches inutiles ou nuisibles. Préservés de l'étiolement, l'air & le soleil leur donnent la perfection & les qualités qu'on leur desire. L'arbre tiré de la confusion, voit ses productions croître, se fortifier, s'embellir; ses plaies légeres se cicatriser facilement & promptement, sans laisser craindre aucune suite fâcheuse. Toutes les opérations suivantes, la taille d'hiver même sont préparées, facilitées, simplifiées par celle-ci. Mais l'ébourgeonnement, presqu'aussi nécessaire que la taille, exige presqu'autant de bon sens, d'intelligence & de connoissances. Malheur à l'arbre conduit par un Jardinier automate: son sort en de telles mains sera à peu-près le même qu'entre celles du Philosophe Scythe de la Fable.

ARTICLE VIII. *Du second Palissage.*

LORSQUE les branches conservées à l'ébourgeonnement ont acquis assez de longueur pour faire craindre qu'elles ne soient rompues par le vent, ou qu'elles ne prennent de mauvais contours (elles sont telles plutôt ou plus tard en Juin, selon que l'année est plus ou moins avancée); il faut les bien étendre, les espacer, les diriger, les attacher avec des loquettes, ou avec du petit jonc de marais, & non avec de l'osier qui pourroit les meurtrir & les endommager.

Mais ce palissage qui, pour la direction & la disposition des branches, exige les mêmes attentions que nous avons marquées pour celui qui se fait après la taille, doit être précédé d'un nouvel examen de l'état de l'arbre. Souvent à l'ébourgeonnement

il a échappé des branches inutiles. Aux arbres vigoureux & jeunes, il a convenu d'en laisser de telles pour consommer l'excès de la seve. Des branches jugées bonnes alors ont dégénéré. Depuis l'ébourgeonnement il s'en est développé de nouvelles, tant sur celles de l'année que sur les anciennes. Il est donc nécessaire de faire une espece de supplément à l'ébourgeonnement.

1°. Les branches inutiles échappées à l'ébourgeonnement, & celles qui sont survenues depuis sur la derniere taille ou sur les anciennes, se traitent comme à l'ébourgeonnement.

2°. Les bourgeons inutiles que la vigueur excessive de l'arbre a obligé de laisser, se traitent suivant l'état actuel de l'arbre. S'il s'est modéré, on les retranche; sinon ils se conservent encore, pourvu qu'ils ne fassent pas trop de confusion.

3°. Les branches qui portent les caracteres de chisonnes se retranchent, ou elles se pincent sur le premier œil, si une branche est nécessaire en cet endroit. On supprime aussi les pousses gourmandes, à moins que leur retranchement ne soit préjudiciable à leurs voisines; cat alors on emploie les moyens convenables pour les modérer.

4°. Si quelqu'une des nouvelles branches prend trop de force, on ébourgeonne une partie des petites branches qu'elle a déja produites, conservant les plus belles & les mieux placées des plus basses. Il en résultera deux avantages; d'abord cette branche exposée au soleil, & dépouillée d'une partie des feuilles qui contribuoient à son agrandissement, transpirera, s'endurcira & se modérera. En second lieu, si à la taille d'hiver elle se trouve trop forte, & qu'il soit préférable de tailler sur ses branches, elles seront disposées à cet usage. Lorsque ces branches trop vigoureuses sont dans le haut de l'arbre, il ne faut pas hésiter à les rabattre sur les plus basses de celles qui en sont sorties.

En un mot, cette revue, & toutes celles qu'il est utile de

faire de temps en temps jusqu'au mois de Septembre, n'étant que comme une continuation ou extension de l'ébourgeonnement, elles doivent se faire avec les mêmes attentions & suivant les mêmes regles. Ainsi, pour ne point multiplier les répétitions, j'ajouterai seulement que vers la fin de Juillet ou le commencement d'Août, il faut faire un nouveau palissage: que la propreté autant que l'utilité de l'arbre en exige quelquefois un autre en Septembre: qu'en général toutes les fois qu'on apperçoit une branche qui court quelque risque si elle n'est soutenue, on doit la palisser: que toute branche qui a acquis quelque solidité doit être coupée & non ébourgeonnée, de peur qu'elle n'emporte avec elle un éclat considérable de la branche d'où elle naît: que la coupe doit être bien approchée & faite avec légéreté, afin de ne pas ébranler les fruits attenants: que le palissage regle l'ordre, la position & la direction des bourgeons, comme l'ébourgeonnement en regle le nombre: que ce nombre doit être tel, qu'il puisse se placer & s'étendre à son aise, & se nourrir avec abondance & sans excès: qu'enfin en procurant aux fruits la jouissance de l'air, on doit les tenir en partie à l'ombre des feuilles, où transpirant moins, ils acquierent plus de grosseur; & ne les exposer aux rayons du soleil que peu de temps avant leur récolte, comme il sera dit ci-après.

CHAPITRE V.

Des Maladies, & des Ennemis des Arbres Fruitiers.

Les Arbres, comme les animaux, passent par différents âges; éprouvent des langueurs & des maladies; & sont exposés à divers ennemis. Les principales maladies des Arbres fruitiers sont les chancres, la gomme, la cloque ou le broui, le blanc, la jaunisse, &c. Leurs ennemis les plus redoutables, sont les vers blancs, les pucerons, les fourmis, les hannetons, les tigres, les punaises, les lisettes, les limaçons, les loirs, &c.

Article I. *Des Maladies des Arbres.*

1°. La seve altérée par des eaux putrides, ou par l'excès de fumier, rompt le tissu cellulaire en quelques endroits, se répand entre le bois & l'écorce qu'elle détache l'un de l'autre; & s'y corrompant de plus en plus, elle suinte comme une sanie, dont la qualité âcre & corrosive étend & communique le mal aux parties voisines; ce qui a fait donner à cette maladie le nom de *chancre*. Si elle n'attaque que de petites branches, on les coupe; si elle paroît sur le tronc ou sur quelque grosse branche, on enleve toute la partie chancreuse par une incision jusqu'au vif, qu'on recouvre de bouze de vache, ou de terre grasse. Et si les eaux ou les fumiers sont le principe du mal (il peut être occasionné par d'autres causes) on détruit ce principe en renouvellant la terre autour des racines, & facilitant l'écoulement de l'eau; mais si le mal a fait du progrès & s'est considérablement étendu sur la tige, l'arbre est perdu.

2°. Le suc propre des arbres à fruits à noyau s'extravasant,

produit la *gomme*, qui souvent ne leur cause aucun dommage; mais lorsque ce suc propre extravasé s'introduit dans les vaisseaux lymphatiques, il y cause des obstructions dangereuses. La perte ou l'altération de la partie qui est au-dessus de ce dépôt gommeux avertit de la nécessité d'un prompt remede. Il est facile lorsque le mal n'a affecté que des branches: on les retranche à environ un pouce au-dessous du dépôt. Mais s'il a attaqué la tige, il est incurable.

3°. Au printemps, les feuilles du Pêcher, dont la *cloque* est une maladie particuliere, se fronceut, se contournent, se recroquevillent; leur tissu s'épaissit; leur surface paroît grenue & comme galeuse; leur couleur se mélange de blanchâtre, de jaune, de rouge. Le mal attaque non-seulement les feuilles, qui se rassemblent en toupillons, mais encore l'extrémité des jets, qui s'enflent considérablement, & prennent les mêmes couleurs. Ce désordre arrive en peu de jours, & bientôt il est suivi d'un autre. Une multitude de pucerons s'établissent dans les bosses ou cavités des feuilles, & attirent la fourmi; de sorte que toutes les productions de l'arbre, bourgeons, feuilles & fruits, sont défigurées & souffrent beaucoup de cette complication de maux.

Les Jardiniers attribuent la cloque aux vents roux; mais ce terme a besoin d'interprétation. D'autres prétendent qu'elle est produite par les premiers rayons d'un soleil pur & chaud après une rosée froide. Si les Pêchers en espalier au couchant étoient exempts de la cloque, cette cause paroîtroit vraisemblable; mais ils en sont quelquefois attaqués, quoique la rosée disparoisse, & que l'air soit échauffé long-temps avant que le soleil parvienne à cette exposition. On accuse aussi le puceron & la fourmi; mais il n'en paroît aucun dans les premiers jours: d'ailleurs le mal est trop subit, & son progrès trop rapide, pour l'attribuer à ces insectes seuls. En quinze jours ou trois semaines, les feuilles brouies tombent d'elles-mêmes, & les sommités des bourgeons

endommagés se dessechent. Mais il vaut mieux prévenir ce temps; couper toute la partie monstrueuse de ces jets, & ôter toutes les feuilles aussi-tôt qu'on les voit attaquées, ne réservant que celles qui sont nécessaires pour abriter le fruit jusqu'à ce que l'arbre en ait produit de nouvelles, & les brûler ou jetter dans l'eau pour détruire les insectes. Par cette attention, on délivre l'arbre des parties malades qui le rendent languissant, & on prévient la naissance, ou au moins la multiplication des pucerons.

4°. M. de Combes décrit fort bien une autre maladie, « qui » est, dit-il, sans remede, comme elle est jusqu'à présent sans nom » déterminé. Toutes les branches de l'arbre, les feuilles & les » fruits mêmes deviennent noirs & gluants: c'est une espece » de lepre contagieuse qui se communique à tout ce qui l'en- » vironne: & si l'on n'a pas soin, aussi-tôt qu'un arbre en est » attaqué, de le faire arracher, & de faire enduire de chaux le » mur, qui, pour ainsi dire, contracte le mal, & qui noircit » aussi bien que l'arbre, tous les plants de votre espalier périssent » les uns après les autres. Je ne saurois dire d'où cette conta- » gion tire son principe; l'opinion vulgaire que c'est la punaise » ne me paroît pas probable, ou si elle y a quelque part, il y » a quelqu'autre cause mêlée, soit quelque mauvais brouillard » qui s'attache à un endroit plutôt qu'à un autre, soit un air de » vent corrompu, soit quelque mauvaise disposition dans le » corps de l'arbre, soit enfin un coup de soleil après le brouil- » lard. Quelle qu'en soit la cause, le mal est certain; & comme » il est absolument sans remede, il faut se contenter d'en arrêter » le progrès en sacrifiant promptement le malade ». Cette maladie n'est point particuliere au Pêcher: la Vigne, le Prunier, l'Abricotier, & même le Pommier n'en sont point exempts. Je l'ai vu naître sur une branche de vigne en espalier au midi. En deux mois elle s'étendit beaucoup d'un côté sur la vigne; & de l'autre elle parcourut trois mailles de treillage, & atteignit

l'extrémité d'une branche de Pêcher. Alors je l'arrêtai en coupant les branches de Vigne & de Pêcher qui étoient attaquées, & donnant deux couches de couleur à l'huile sur les mailles du treillage infectées, elle n'a point reparu dans cet espalier.

5°. Les feuilles & les sommités des nouveaux jets du Pêcher se couvrent quelquefois d'une espece de poussiere blanche, que je crois produite par une extravasation de seve trop grossiere & mal digérée. Cette maladie, fort différente du blanc ou de la brûlure qui occasionne des taches blanches sur les feuilles, altere beaucoup l'arbre & le fruit. L'amputation de toutes les parties malades est le remede le plus prompt, si c'est un remede: & si ces branches raccourcies n'en produisent pas de plus saines, on ne peut que désespérer de la vie de l'arbre, dont les forces succombant dès-lors, ne pourront soutenir les nouvelles attaques de cette maladie dont le période est ordinairement de trois ans. Quelques-uns regardent comme préjudiciable à l'arbre le retranchement des parties malades; ils font autour du pied une petite tranchée circulaire, & y jettent de temps en temps une voie d'eau dans laquelle ils ont délayé ou fait macérer du crotin de cheval, de brebis & autres engrais chauds, & assurent que c'est un remede souverain. L'eau seule, selon d'autres, suffit pour rétablir les arbres attaqués de cette maladie.

6°. Quelquefois les bourgeons & les feuilles n'acquierent pas leur grandeur naturelle; celles-ci jaunissent & tombent avant la saison, si l'arbre dont la langueur & le dépérissement avertissent du danger, n'est secouru. Le mal vient de l'altération des liqueurs, de sécheresse, de trop d'humidité, de l'épuisement de la terre, de quelques grosses racines pourries, du ver blanc, des fourmis rouges, &c. La premiere cause est difficile à détruire: la seule connoissance des autres indique le remede. Quelques voies d'eau jettées de temps en temps au pied de l'arbre; une tranchée pour empêcher l'eau d'abreuver trop abondamment

les racines; de bonnes terres neuves; le retranchement des racines pourries; les vers & les fourmis détruits; les racines rongées ou chancies, nettoyées ou raccourcies & garnies de nouvelles terres; ce sont les moyens les plus efficaces de rétablir l'arbre.

7°. Dans les terres sableuses & légeres, la tige ou quelques branches des arbres plantés en espalier au midi, sont quelquefois desséchées ou fort endommagées par la grande ardeur du soleil. Une voliche, ou de la grande paille préserve les tiges de cet accident. Souvent les coups de soleil font pourrir le côté des Pêches qui a été frappé, & donnent une amertume désagréable au fruit entier. Ce mal sera rare, si on ne les découvre que quand elles tournent à leur maturité.

8°. Je ne parlerai point des morts subites produites par le soleil, le tonnerre, les ulceres chancreux cachés sous le bourrelet de la greffe, ou répandus sur les racines, &c. parce qu'il n'y a point de remede. Enfin les arbres ont leur vieillesse & leur décrépitude, & leur vie a son terme.

ARTICLE II. *Des Ennemis des Arbres.*

1°. Les gros vers blancs qui se changent en hannetons ou autres scarabées, rongent l'écorce des racines des jeunes arbres. Fouiller au pied, & détruire ces insectes, c'est le meilleur remede. Mais comme ils ont fait leur dégât vers le commencement du printemps, avant leur métamorphose, il est trop tard de les chercher, lorsque la langueur ou la mort des arbres avertit du dommage. Le fumier attirant ces vers, il faut éviter d'en mettre près des racines; ou avoir soin de les découvrir & les visiter en Janvier ou Février.

2°. Le puceron passe pour un des plus redoutables ennemis du Pêcher. Cet insecte vivipare se multiplie presqu'en naissant, &

& sa fécondité est prodigieuse. En détruisant les premiers pucerons qui paroissent sur un arbre, on détruit des générations très-promptes & très-nombreuses qu'il est très-difficile d'exterminer. Cependant on en fait périr beaucoup si l'on presse les feuilles qui en sont attaquées entre deux éponges imbibées d'une forte décoction de tabac (du tabac en poudre jetté sur le puceron blanc, le tue dans un instant), ou d'eau de chaux vive, ou d'une dissolution de savon dans l'eau (toutes les matieres oléagineuses sont pernicieuses aux insectes, mais elles nuisent aux arbres, dont apparemment elles bouchent les pores); ou d'une décoction de tabac, de suie de cheminée, de sauge, d'hyssope, d'absynthe & autres plantes très-fortes & ameres, bouillies dans l'eau commune jusqu'à réduction de moitié: ou bien on ôte les feuilles & les sommités des pousses, & on les jette dans l'eau ou dans le feu. Quelques Jardiniers blâment ce retranchement qui occasionne la naissance de beaucoup de branches foibles.

3°. Les fourmis, selon M. de Réaumur, sont attirées par les pucerons dont les excréments sont sucrés. Malgré l'autorité de ce célebre Naturaliste, je crois qu'on peut encore mettre en question lesquels des pucerons ou des fourmis s'attirent. En effet, ayant délivré un arbre de fourmis, elles se sont jettées sur un arbre voisin. Dès le lendemain ses plus tendres feuilles ont commencé à se contourner: la contraction de leurs nervures a formé des enfoncements le long de la grosse arrête: le mal a fait du progrès sans que j'aye pu, pendant cinq ou six jours, découvrir aucun puceron. Enfin j'en ai apperçu quelques-uns, & en peu de temps leur nombre s'est accrû considérablement. J'ai encore observé que les pucerons n'ont pas subsisté long-temps sur les arbres dont les fourmis ont été délogées; que, quand les fruits sont mûrs, les fourmis les attaquent, s'ils ont la peau très-fine, comme les Pêches violettes & les Avant-pêches, ou profitent des ouvertures faites par d'autres animaux; s'en nourrissent, &

abandonnent ou négligent les pucerons, qui disparoissent bientôt. Ces faits, dont j'ai été plusieurs fois témoin, me feroient imaginer que les fourmis préparent aux pucerons des établissements dans les enfoncements qu'elles occasionnent sur les feuilles, & peut-être de la nourriture dans une multitude de petites plaies que leurs morsures font à l'épiderme & au parenchyme des feuilles; qu'ensuite les pucerons s'y logent, & selon M. de Réaumur, régalent les fourmis de leurs excrémens. Quoi qu'il en soit, je regarde les pucerons comme des ennemis moins dangereux que les fourmis, qui fatiguent beaucoup un arbre, & le font même périr si elles s'opiniâtrent à l'attaquer plusieurs années consécutives. Il faut les faire tomber en secouant les branches, & ensuite envelopper la tige de l'arbre avec de la laine ou du coton imbibé d'huile d'aspic, ou d'huile d'olive, ou mieux d'huile de cade; ou bien remplir d'eau un godet de cire formé autour de la tige; & si c'est un arbre d'espalier, le dépalisser & le tenir éloigné du treillage: ou retrancher les feuilles tendres & les extrémités des pousses; car les fourmis & le puceron ne s'attachent point au bois formé ni aux feuilles dures: ou répandre quelques gouttes d'huile de cade sur la tige & sur les endroits de l'arbre les plus fréquentés des fourmis. Quelquefois j'ai vu cette huile les chasser presqu'en un instant & sans retour; souvent aussi elle a été sans effet.

Ces expédients & tout autre qu'on peut employer pour écarter cet insecte, procurent au moins à un arbre la délivrance de son ennemi, & l'avantage de pouvoir se remettre de ses pertes; mais c'est au préjudice de son voisin qui est aussi-tôt attaqué. De sorte que tous les moyens destructeurs sont préférables, comme de chercher la fourmilliere, en boucher l'entrée si elle est dans un mur, y jetter de l'eau bouillante si elle est en terre ou sous des pierres. Pendant la grande chaleur du jour, placer au pied de chaque arbre un pied de bœuf à moitié écorché,

une poignée de mousse sur laquelle on répand du miel ou quelque sytop, & jetter ces appâts dans l'eau, lorsque les fourmis y sont rassemblées en grand nombre; un vase rempli d'eau miellée, &c. Cette guerre exigeant moins de force que d'opiniâtreté à la poursuite des ennemis, on peut en confier le soin à un enfant, qui, s'il ne les extermine pas, du moins en diminuera beaucoup le nombre.

4°. Les chenilles communes, les chenilles-livrées, & les hannetons, dévorent quelquefois toutes les feuilles des arbres, & attaquent le fruit même. Les détruire est le seul remede. Le savon dissous dans l'eau fait périr les chenilles; on peut en écraser ou brûler un grand nombre au lever du soleil, lorsqu'elles sont rassemblées par pelotons sur les arbres.

5°. La lisette & la petite chenille verte qui rongent les boutons & les fleurs, méritent le même traitement.

6°. Les tygres sont de petits insectes ailés, mouchetés de gris, de brun, de violet, &c. qui mangent le parenchyme des feuilles du Poirier, sur-tout du Bon-chrétien d'hiver en espalier au midi. Je ne connois aucune drogue dont la force antipathique les fasse fuir ou périr. Lorsque les feuilles sont tombées, il faut les brûler, & ratisser ou frotter rudement l'écorce de l'arbre pour enlever leur frai.

7°. Les limaçons & limaces sont friands de Fraises & de Pêches. Il faut les surprendre le soir & le matin ou après une petite pluie, lorsqu'ils se mettent en campagne & lorsqu'ils se retirent. Une corde de crin tendue le long d'un espalier de façon qu'elle touche par-tout la terre, & qu'elle fasse une révolution autour du pied de chaque arbre, est un rempart qu'ils osent rarement franchir, par la crainte d'offenser leur ventre délicat contre les poils rudes dont elle est hérissée.

8°. La punaise dont il s'agit ici, très-différente de l'insecte connu sous le même nom, est la même que la punaise d'Oranger

Coccus Citri. Fn. 722. *Pediculus clypeatus.* Linn. ou en differe très-peu. C'est une gale-insecte dont le corps est couvert d'une peau ou écaille mince, & rempli d'une liqueur blanchâtre; vu par le ventre au microscope, cet insecte a six petits pieds & deux cornes. Pendant sa jeunesse il marche & change de place; mais bientôt il se fixe & s'attache fortement à l'écorce des arbres & aux feuilles par des filets très-déliés qui naissent des bords intérieurs de son écaille. Dans cet état il prend toute sa croissance, jette ses œufs, & ensuite périt: son écaille se desseche & se durcit, couvre ses œufs & une poussiere blanche en laquelle s'est convertie la liqueur qui remplissoit son corps. Ses œufs éclosent à la fin de Mai & en Juin, & la plupart des jeunes punaises sont fixées au mois d'Août & même plutôt. Les fourmis suivent la punaise, & leurs excréments noircissent les feuilles, les branches, & le fruit même, & les rendent fort désagréables à la vue. Pour les détruire, on ratisse avec le dos d'un couteau, ou l'on frotte avec un linge rude ou une brosse les branches infectées, pendant l'hiver ou au commencement du printemps, avant que les œufs soient éclos: peut-être vaudroit-il mieux le faire dès l'automne, avant que les punaises ayent jetté leurs œufs; & tremper la brosse dans de l'eau où l'on auroit délayé du fiel de bœuf. J'ai délivré des Orangers de la punaise, en trempant leur tête dans un baquet plein de cette eau.

9°. Les guêpes font beaucoup de dégât sur les fruits. Pour en diminuer le nombre, il faut, pendant la nuit, détruire avec le feu ou l'eau bouillante, tous les guêpiers qu'on pourra découvrir: ou mettre près des arbres un pot frotté de miel ou rempli d'eau miellée.

10°. Les pieges, quatre-de-chiffre, souricieres, ratieres de toute espece, appâts empoisonnés placés avec les attentions que tout le monde connoît, sont les armes ordinaires contre les loirs, rats, souris, &c. mais si l'on attend la maturité des fruits,

ces animaux les préféreront à tous les appâts, qui feront alors inutiles.

11°. On tue les oifeaux à coups de fufil; on les prend avec la glu; on les écarte avec les épouvantails.

La grêle eft un fléau contre lequel il n'y a point de remede. Il faut rabattre au-deffous du mal les branches qui en ont été frappées, parce que les meurtriffures dégénerent en chancres.

Pendant l'été, arrofer la tête des arbres, même de ceux de plein-vent, avec une petite pompe, c'eft une très-bonne pratique; en lançant l'eau contre le deffous des feuilles, on fait périr beaucoup d'infectes qui s'y retirent, & leur frai ou leurs petits qu'ils y dépofent.

CHAPITRE VI.

Temps & façon de découvrir, cueillir & conferver les Fruits.

I. LA PLUPART des fruits ont befoin de l'action immédiate du foleil, foit pour perfectionner leurs fucs & leur parfum, foit pour acquérir des couleurs qui les rendent agréables à la vue. Les découvrir dès le temps de l'ébourgeonnement, épargneroit ce nouveau foin. Mais outre qu'en retranchant alors un grand nombre de feuilles, l'arbre pourroit en fouffrir; des fruits expofés aux ardeurs du foleil, les uns feroient brûlés & tomberoient, les autres prendroient beaucoup moins de groffeur qu'à l'ombre des feuilles où la peau tendre & tranfpirant facilement, s'étend & cede au renflement de la chair: il fuffit donc à l'ébourgeonnement de préferver les fruits de l'étiolement, en leur procurant la jouiffance de l'air, fans les priver de l'ombre néceffaire à leur confervation, & favorable à leur accroiffement.

Mais lorsqu'ils ont acquis toute leur grosseur; ou mieux, lorsque la couleur de leur peau s'éclaircissant, montre qu'ils rendent à leur maturité, on retranche d'abord, non en arrachant, mais en coupant la queue, quelques feuilles sur un côté du fruit; quelques jours après on en retranche d'autres sur l'autre côté; enfin après un pareil intervalle, on retranche toutes celles qui lui portent encore ombrage: de sorte qu'en six ou huit jours il se trouve entiérement découvert: partageant cette opération & la faisant successivement, le fruit s'accoutume peu-à-peu aux rayons du soleil, & court moins risque d'en recevoir des coups dangereux. En peu de jours il prend couleur, & on peut l'augmenter en passant sur le côté de sa peau qui est frappé du soleil, un pinceau trempé d'eau fraîche. Au reste, on ne découvre ordinairement que les Pêches, les Abricots, & quelques especes de Poires qui doivent être colorées.

II. Il y a des fruits qui doivent acquérir leur parfaite maturité sur l'arbre; tels sont tous les fruits à noyaux, tous les fruits rouges, & les Figues. Les signes de leur maturité sont la couleur des uns, le parfum des autres, la facilité de quelques-uns à se détacher de la branche ou de la queue, &c: un peu d'habitude instruit mieux les sens que tous les indices que nous pourrions détailler. Mais le pouce est un juge dommageable; les meurtrissures qu'il fait occasionnent bientôt la pourriture, & souvent communiquent à tout le fruit un goût désagréable. Tous ces fruits, sur-tout ceux qui ont du parfum, sont beaucoup meilleurs après avoir passé au moins quelques heures dans un lieu frais, qu'en sortant de l'arbre.

Quelques fruits se cueillent un peu avant leur maturité; telles sont les Poires sujetes à devenir molles ou cotonneuses, qui acquérant plus lentement & plus successivement leur maturité dans la fruiterie que sur l'arbre, passent moins vite.

Enfin, les Poires & les Pommes tardives, seule ressource de

l'ariere saison, ne mûrissent que long-temps après avoir été recueillies. On les laisse sur les arbres jusqu'à ce que les premieres gelées de la fin de Septembre ou du commencement d'Octobre obligent de les mettre à couvert ; car les fruits atteints de la gelée perdent leur saveur & se gâtent bientôt ; & ceux qui sont cueillis trop tôt se fanent & n'acquierent ni maturité, ni le goût qui leur est propre. Les Poires sont plus sensibles à ces premiers froids que les Pommes ; celles d'Apy peuvent ordinairement demeurer sur les arbres jusqu'en Novembre.

La Fruiterie doit être un lieu sec, si bien orienté, construit, fermé de porte & de chassis, que la gelée ni l'humidité, les deux grands ennemis des fruits, ne puissent y pénétrer ; & que les rats & les souris n'y trouvent ni passage ni retraite. Les poëles qu'on voit dans quelques fruiteries les préservent de la gelée & de l'humidité ; mais la chaleur qu'ils y répandent avance la maturité des fruits & en abrege la durée. Le pourtour intérieur doit être garni d'un ou de plusieurs rangs de tablettes ou planches bordées d'une tringle de bois pour retenir le fruit. Le milieu peut être occupé par des tables ou de pareilles tablettes. (Des armoires bien fermées seroient préférables aux tablettes). Les uns couvrent les planches de papier ; d'autres de paille, de mousse bien seche, &c. d'autres les laissent nues. Quelques-uns étendent de la fleur de sureau sur les tablettes où doivent être placées les Pommes, qui en prennent bien le parfum, comme elles contractent facilement l'odeur de la paille, du bois, & de toutes les choses odorantes sur lesquelles on les laisse long-temps.

Les fruits étant cueillis par un beau temps, on les porte dans la fruiterie ; on les dispose de façon qu'ils ne se touchent point les uns les autres ; on met chaque espece séparément ; & on pose les Poires sur l'œil, parce que les indices de maturité paroissant d'abord sur l'autre extrémité, elle doit être en

évidence. Le papier dont quelques-uns enveloppent chacun des fruits les plus beaux & les plus précieux ne peut que contribuer à leur conservation.

Quand les derniers fruits sont placés dans la fruiterie, on ne l'ouvre plus que dans le milieu du jour, & seulement lorsque le temps est beau & sec: & dès que la saison devient rude & fâcheuse, on la tient exactement fermée. Cependant on la visite fréquemment, tant pour reconnoître l'état des fruits, que pour retirer ceux qui sont gâtés, dont la pourriture pourroit se communiquer à leurs voisins.

En Novembre, on laboure les plates-bandes des espaliers; & si l'on soupçonne que la langueur de quelque arbre vienne de la maigreur ou de l'épuisement du terrein, on fait à un ou deux pieds de distance du pied de l'arbre, une tranchée large de trois ou quatre pieds, dont la profondeur descende jusqu'aux racines; on la remplit de bonne terre neuve, & on transporte ailleurs les terres usées qu'on en a tirées. S'il n'y a pas de bonne terre à portée, il faut faire la tranchée moins profonde, afin de ne pas découvrir les racines; la remplir de fumier pourri, mais non réduit en terreau; fumier de cheval, si le terrein est fort & froid; fumier de vache, s'il est léger. La tranchée demeure ouverte, & le fumier à découvert jusque vers la mi-Février, qu'on le recouvre avec la terre tirée de la tranchée. Au mois de Novembre suivant, on donne un labour profond pour mêler les terres avec le fumier, qui sera alors bien consommé.

Quelques Jardiniers rejettent le fumier comme préjudiciable aux arbres & à la qualité des fruits. Il est certain qu'on ne doit pas fumer de jeunes arbres, qui ne peuvent pas avoir épuisé le terrein où ils sont plantés, à moins qu'il ne soit très-mauvais, auquel cas il ne falloit pas le planter d'arbres, qui, avec le secours même des engrais, n'y réussiront jamais bien. Pareillement le fumier est inutile, & pourroit même être nuisible à des arbres

qui

qui pouſſent avec vigueur, & nourriſſent bien leurs fruits. Mais lorſque des arbres ſont modérés, il eſt bon de les ſoutenir avec quelques engrais; & lorſque leurs productions montrent qu'ils s'affoibliſſent, ou qu'ils languiſſent, il eſt néceſſaire de les fumer pour les ranimer & leur fournir une ſubſiſtance plus abondante, ſans craindre que la qualité des fruits en ſoit altérée; car 1°. les fruits de tout arbre foible, malade, languiſſant, ſont mauvais ou médiocrement bons: par conſéquent tout ce qui peut contribuer au rétabliſſement de l'arbre, contribue auſſi à rendre la qualité à ſes fruits. 2°. La plupart des fruits, & quelques-uns en particulier, comme Pêches, Prunes, Ceriſes, plus ils ſont gros, relativement à leur eſpece ou variété, meilleurs ils ſont, pourvu que leur groſſeur ne vienne pas d'un excès d'humidité dans le terrein: & ſi un petit Abricot de plein-vent eſt préféré à un gros Abricot d'eſpalier, ce n'eſt pas parce qu'il eſt petit, mais pour ſa qualité à laquelle l'eſpalier & le plein-vent mettent une différence plus ſenſible dans ce fruit que dans tout autre. 3°. Enfin la pratique des plus habiles Cultivateurs, autoriſée par le ſuccès, ne laiſſe aucun lieu de douter qu'au défaut de bonnes terres, le fumier eſt avantageux aux arbres.

Telles ſont les regles d'éducation, de conduite & de culture communes aux arbres fruitiers. Mais n'ayant pas tous le même tempérament, & quelques uns exigeant un régime différent; les deſcriptions que nous allons donner des eſpeces & variétés de chaque genre, ſeront ſuivies des différences de culture qui lui ſont propres: & ſi quelque variété demande un traitement particulier, il ſera marqué après ſa deſcription.

AMYGDALUS,
AMANDIER.

DESCRIPTION GÉNÉRIQUE.

Il y a peu d'arbres fruitiers qui s'élevent plus hauts & plus droits que l'Amandier, dans nos Provinces septentrionales même, où il paroît étranger. Pendant sa jeunesse, il a une forme agréable; mais il se néglige long-temps avant la vieillesse; il laisse pendre une partie de ses branches, & conserve peu de régularité, si l'on ne l'entretient par quelques élagages.

Ses bourgeons sont droits, assez longs & vigoureux, arrondis, lisses, verts du côté de l'ombre, rouges du côté du soleil.

Ses feuilles attachées sur la branche alternativement par des queues assez déliées, longues d'environ un pouce, sont alongées, étroites, terminées en pointe par les deux extrémités, divisées suivant leur longueur par une arrête fort saillante, des deux côtés de laquelle sortent, dans un ordre alterne, des nervures peu sensibles. Elles sont dentelées par les bords finement & régulièrement; se soutiennent fermes sur leurs queues; ne se froncent, ni ne se plient ou contournent en divers sens; sont d'un vert gai; se conservent jusqu'aux fortes gelées; & lorsque les hivers sont fort doux, quelques-unes subsistent jusqu'à la naissance des nouvelles.

Sous l'aisselle de chaque feuille, il sort d'un à trois, & quelquefois quatre boutons, les uns à fruit, les autres à bois; ceux-ci sont moindres & moins arrondis que ceux à fruit; les uns & les autres sont couverts de plusieurs enveloppes écailleuses: les

extérieures sont petites & comme cartilagineuses ; les intérieures sont grandes, blanches, membraneuses. Les boutons à bois contiennent des feuilles, qui, avant leur développement, sont pliées en deux, & appliquées les unes contre les autres par le côté. Les boutons à fruit contiennent chacun une fleur.

La fleur de l'Amandier est composée, 1°. d'un calyce concave en godet, dont le bord est découpé en cinq parties ou échancrures creusées en cuilleron, & terminées en pointe. Le côté du calyce qui est frappé du soleil, & le dehors des échancrures sont teints de rouge. Le dedans du calyce est d'un jaune vif, & ses échancrures se renversent en dehors : 2°. de cinq petales disposés en rose, attachés par un petit onglet sur les bords intérieurs du calyce, entre les angles que forment ses découpures. Leur grandeur varie suivant la variété de l'Amandier, de six à huit lignes de longueur, & de quatre à six lignes de largeur ; ils se terminent en pointe vers le calyce ; l'autre extrémité est large & fendue en cœur. Lorsqu'ils sont sortis du calyce, leur extrémité est fortement teinte de rouge en dehors ; mais après l'épanouissement de la fleur, ce rouge se lave & s'éclaircit beaucoup, de sorte qu'il n'en reste ordinairement qu'une légere impression ; dans le reste ils sont blancs ; une raie ou nervure les parcoure suivant leur longueur, & les divise dans ce sens en deux parties égales : 3°. de vingt à trente étamines attachées sur les bords intérieurs du tube du calyce entre les membranes qui les forment & la membrane jaune vif qui en tapisse l'intérieur, & qui est gaudronnée irréguliérement par les élévations qu'y produisent les racines ou pieds des filets. Elles sont disposées par quatre ou cinq entre chaque découpure du calyce ; de longueur très-inégale, les unes ayant plus de six lignes ; les autres à peine deux lignes. Les filets sont teints de rouge vif à l'extrémité qui tient au calyce, ce qui fait paroître de cette couleur tout le fond de la fleur ; l'autre extrémité est blanche, terminée par des

sommets d'un jaune-citron, formés de deux capsules de forme d'olive, qui contiennent une poussiere très-fine dont les molécules sont ovoïdes : lorsqu'ils sont ouverts, ils ressemblent au pavillon de certains champignons. 4°. Le centre de la fleur est occupé par un pistil formé d'un embryon conique & velu, & d'un style cylindrique, long de six à huit lignes, surmonté d'un stigmate jaune, hémisphérique. Quand l'embryon grossit & que le fruit est noué, le calyce se détache de la queue & tombe ; on voit alors qu'il est percé par le fond. La fleur de l'Amandier contenant toutes les parties essentielles de la fructification est hermaphrodite. Elle paroît avant celles de tous les autres arbres fruitiers, du commencement de Février au commencement de Mars, suivant que l'hiver étend plus ou moins ses rigueurs.

L'Embryon devient un fruit ovoïde, plus gros du côté de la queue que vers l'autre extrémité ; applati sur son diametre ; attaché à la branche par une queue courte & très-adhérente. La peau couverte d'un poil ou duvet très-fin & très-épais enveloppe une chair ou plutôt un brou épais d'environ une ligne, dur, sec, amer, ou insipide. Sous ce brou, on trouve un noyau ligneux, de la même forme que le fruit, applati sur les côtés, arrondi par un des bords, garni sur l'autre bord d'une arrête saillante qui s'étend d'une extrémité à l'autre, terminé en pointe, un peu creusé au bout où la queue étoit implantée. Dans toute son étendue il est composé de deux tables paralleles séparées par un diploé ; la table extérieure est percée de trous irréguliers. Il s'ouvre en deux suivant sa longueur par l'arrête qui regne sur un de ses bords, & une petite rainure qui s'étend sur le bord opposé. On trouve dans le noyau une amande dont la peau brune & garnie de quelques grosses fibres qui la parcourent suivant sa longueur, renferme deux lobes blancs & un germe. Cette amande est la seule partie comestible du fruit.

En comparant cette description avec celle du Pêcher, on y trouve tant de rapports, sur-tout entre les parties de la fructification, que plusieurs Botanistes ont compris ces deux arbres sous la même dénomination *Amygdalus*. Mais comme dans cet Ouvrage nous ne nous proposons point d'assigner à chaque arbre sa classe propre, ou sa famille naturelle, mais de faire remarquer les principaux traits qui distinguent l'arbre, de l'arbre; l'espece, de sa variété; nous avons conservé au Pêcher & à l'Amandier leur nom particulier, ayant des différences sensibles à l'œil qui ne lui permettent pas de les confondre. En effet l'Amandier est plus grand & plus vivace que le Pêcher; il soutient & nourrit mieux ses branches. Ses feuilles sont différentes par la grandeur, les proportions, la couleur, le pédicule, la saillie des nervures & l'enfoncement des sillons correspondants. Ses fleurs s'épanouissent long-temps avant celles du Pêcher; elles ont les pétales plus grands, d'autres forme & couleur. Enfin, le fruit de l'Amandier differe beaucoup de celui du Pêcher, par la peau qui ne se colore jamais; par sa forme; par la chair qui est aussi mince & désagréable au goût, que celle de la Pêche est abondante & excellente; par le noyau qui n'est percé que de quelques trous & creusé de quelques sillons légers, au lieu que celui de la Pêche est rustiqué grossiérement & profondément; par l'Amande qui est propre aux usages de la table, lors même qu'elle est amere, pendant que celle de la Pêche est entiérement inutile, &c.

ESPECES ET VARIÉTÉS.

I. *AMYGDALUS sativa, fructu minori.* C. B. P. 441.

AMANDIER à petit fruit. AMANDIER commun.

Le port de tous les Amandiers proprement dits étant le même, ou n'ayant point de différence notable, je n'en répete point la description.

La fleur de celui-ci a quatorze lignes de diametre. Les pétales sont longs de six lignes & demie, & un peu moins larges; leur extrémité est figurée en cœur, mais fendue peu profondément: nulle autre espece d'Amandier cultivé n'a les pétales de sa fleur aussi larges à proportion de leur longueur. Cette fleur est presque toute blanche; souvent elle a six pétales, & le calyce six échancrures.

Les feuilles des bourgeons sont longues de cinq à cinq pouces & demi, sur un pouce dans leur plus grande largeur qui est plus près de la queue que de l'autre extrémité qui se termine réguliérement en pointe; le côté de la queue se termine aussi en pointe, mais moins aiguë. Les queues sont longues de huit à douze lignes. Les feuilles des branches à fruit n'ont que deux ou trois pouces de longueur, & neuf ou dix lignes de largeur; elles sont moins pointues que celles des bourgeons.

Le fruit est long de treize à quinze lignes, large de dix à douze sur son grand diametre, & de huit à neuf sur son petit diametre. Il diminue considérablement & presque réguliérement de grosseur vers la tête qui est terminée par un petit mamelon formé des testes du pistil desséché. Le côté le plus arrondi, ou plutôt qui décrit une plus grande partie d'ellipse, est relevé d'une côte assez saillante qui s'étend de la tête à la queue, & qui couvre l'arrête du noyau. La queue qui le soutient est grosse, ronde, lisse, verte, longue de deux lignes au plus, très-évasée par l'extrémité qui s'insere dans le fruit. La peau est d'un vert blanchâtre, couverte d'un duvet fort touffu.

Le noyau est de la même forme que le fruit, ayant environ une ligne & demie de moins sur chaque dimension. Il est terminé par une pointe aiguë, & contient une Amande douce, & d'un goût agréable.

Cet Amandier qui est le plus commun dans nos jardins, est assez fertile. Si on le multiplie par les semences, les Amandiers

qui en proviennent donnent ordinairement des fruits plus alongés, dégénérés de grosseur, rarement de goût. Communément on ne seme ses Amandes que pour se procurer des sujets sur lesquels on greffe les especes d'Amandiers estimables, des Pêchers & quelques Abricotiers.

II. *AMYGDALUS dulcis, putamine molliori.* C. B. P.

AMANDIER à coque tendre. AMANDIER à noyau tendre. AMANDIER des Dames. (*Planche I.*)

Les fleurs de cet Amandier ont quinze lignes de diametre. Les pétales n'ont que cinq lignes de largeur sur près de sept lignes de longueur; leur plus grande largeur est à peu près à la moitié de leur longueur; l'extrémité est fendue en cœur plus profondément que dans l'espece précédente, les onglets sont d'un rouge vif; le dedans des pétales est blanc, excepté l'extrémité qui est légérement teinte de rouge de chair; le dehors de quelques-uns est entiérement teint de cette couleur. Cet Amandier fleurit plus tard que les autres; & ses premieres feuilles se développent en même temps que les fleurs, au lieu que dans les autres, l'épanouissement des fleurs prévient la naissance des feuilles.

Les feuilles ne sont longues que de deux à deux pouces & demi, & larges de neuf ou dix lignes, soutenues droites par des queues assez grosses, longues de sept à huit lignes. Sur les bourgeons, on en trouve qui sont un peu plus grandes, & celles des branches à fruit sont beaucoup moindres.

Le fruit a de quatorze à seize lignes de longueur; de onze à treize lignes de largeur sur son grand diametre; & de dix à onze lignes sur son petit diametre. Sa forme approche plus de l'ovale que celle des autres Amandes, diminuant peu de grosseur vers la tête. Quoique le côté le plus elliptique soit creusé d'un petit sillon,

sillon, plutôt que relevé d'une côte, ce même côté du noyau est garni d'une arête très-saillante & tranchante. La queue est reçue dans une cavité peu profonde, bordée de quelques petits plis.

Le noyau est formé, comme celui des autres Amandes, de deux tables paralleles, dont l'intérieure est mince & assez solide; la table extérieure est plus épaisse, mais si fragile que dans un transport un peu long, le frottement des Amandes les unes contre les autres la réduit en poussiere. Elle se forme long-temps après la table intérieure; de sorte que si vers la mi-Août on enleve le brou de ces fruits, elle s'en distingue à peine, & s'enleve en même temps. C'est ce retardement de sa production qui empêche son endurcissement. Ce noyau renferme une Amande douce.

Cet Amandier est un de ceux qui méritent le plus d'être cultivés, quoique sa fleur soit un peu sujette à couler. Souvent les vieux arbres produisent des fruits dont le noyau est assez dur, mais beaucoup moins que celui des Amandes communes.

III. *AMYGDALUS amara, putamine molliore.*

AMANDIER à noyau tendre, & Amande amere.

CET Amandier est une variété du précédent, dont il ne differe que par le goût de l'Amande, & par la fleur qui a de quatorze à quinze lignes de diametre. Elle ressemble plus à celle de l'Amandier commun, qu'à celle de l'Amandier des Dames; mais elle s'ouvre en même temps que la fleur de ce dernier.

IV. *AMYGDALUS dulcis, fructu minori, putamine molliore.*

AMANDIER à petit fruit, & noyau tendre. Amande Sultane.

LA principale différence entre cet Amandier & celui des Dames consiste dans la grosseur du fruit, qui est moindre. Il est commun en Provence. On y estime beaucoup une autre espece

d'Amandier dont on nomme le fruit *Amande-Piſtache*. Il eſt à peu près de la groſſeur & de la forme d'une piſtache, & par conſéquent moindre que l'Amande Sultane même. Le noyau ſe termine en pointe; ſon bois eſt fort tendre; l'Amande eſt ferme & de bon goût. L'arbre ne differe des autres Amandiers que par la petiteſſe de ſon fruit & de ſes feuilles.

V. *AMYGDALUS dulcis, fructu majori.*

AMANDIER à gros fruit, dont l'Amande eſt douce. (*Pl. II.*)

CET Amandier, qui devroit être le plus commun dans nos jardins, paroît un peu plus vigoureux que les autres. Ses bourgeons ſont gros & forts, verts du côté de l'ombre, rougeâtres du côté du ſoleil.

Ses fleurs ſont belles & très-grandes, ayant dix-huit lignes de diametre. Les pétales ſont longs d'environ huit lignes & demi, larges de ſix lignes, fendus profondément par l'extrémité, légérement froncés par les bords, quelques-uns repliés ou roulés en deſſous, entiérement blancs, quoique leur extrémité ſoit teinte de rouge-carmin très-vif avant leur épanouiſſement. Beaucoup de fleurs ont ſix pétales, & leur calyce ſix échancrures.

Ses feuilles ont de deux à deux pouces & demi de longueur ſur huit ou neuf lignes de largeur. Elles ſont dentelées très-finement; terminées en pointe par les deux extrémités; en pointe très aigue par l'extrémité oppoſée à la queue. Sur les petites branches à fruit, on trouve des feuilles très-longues à proportion de leur largeur, n'ayant que cinq ou ſix lignes de large ſur deux pouces neuf lignes de long. Le côté de la queue diminue peu de largeur; l'autre côté ſe termine réguliérement en pointe. Le pédicule des feuilles eſt délié & long de ſix ou ſept lignes.

Ses fruits ſont gros; quelques-uns ont plus de deux pouces

de longueur; quatorze ou quinze lignes de largeur sur leur grand diametre; & douze ou treize lignes sur leur petit diametre. La queue est grosse & courte, implantée dans un enfoncement souvent bordé de plis; cette extrémité du fruit est beaucoup plus grosse que l'autre qui se termine par une pointe ou un gros mamelon conique. Le côté qui comprend la plus grande partie de l'ellipse est divisé, suivant sa longueur, par une rainure assez profonde. La queue est rarement plantée au milieu de l'extrémité du fruit, mais très-obliquement, & presque sur le côté. Le brou est épais d'une ligne; ainsi le noyau qui est de même forme, n'a qu'environ deux lignes de moins sur chaque dimension. Son bois est dur; son arrête est à peine sensible. Il renferme une grosse Amande, ferme & très-bonne.

VI. *AMYGDALUS amara, fructu majori*

AMANDIER à gros fruit, dont l'Amande est amere.

C'EST une variété du précédent, dont l'Amande est amere. Il a deux autres variétés, l'une douce, l'autre amere, dont le fruit est très-gros, mais d'une forme beaucoup moins alongée, & presque ronde.

VII. *AMYGDALUS amara*. C. B. Pin.

AMANDIER à fruit amer.

JE ne sais si cet Amandier est une variété de l'Amandier commun à fruit doux n°. 1. Le port & le feuillage sont assez semblables; mais la fleur & le fruit different:

1°. La fleur de celui-ci est plus grande (quinze ou seize lignes de diametre). Les pétales sont moins larges à proportion de leur longueur; fendus plus profondément en cœur, ils conservent, après leur développement, une teinte de rouge très-légere, qui est plus marquée à leur onglet.

2°. Le fruit est beaucoup plus alongé, & terminé en pointe plus longue & plus aiguë. Il a quinze ou seize lignes de largeur, huit ou neuf lignes d'épaisseur sur son grand diametre, & six ou sept lignes sur son petit diametre.

Il a une variété qui differe par le fruit qui est beaucoup plus petit dans toutes ses proportions, n'ayant qu'un pouce de longueur, sept lignes d'épaisseur sur son grand diametre, & six lignes sur son petit diametre. Elle differe beaucoup plus par la fleur qui a de dix-sept à dix-huit lignes d'étendue, & dont les pétales sont fort étroits (cinq lignes & demie) à proportion de leur longueur (huit lignes & demie), fendus profondément en cœur, & légérement teints de rouge à leur onglet.

VIII. *AMYGDALUS Indica, nana.* H. R. Par.

AMANDIER nain des Indes. (*Pl. III.*)

La hauteur de cet arbrisseau excede rarement deux pieds & demi; & ses plus fortes tiges sont au plus de la grosseur du petit doigt. Elles périssent souvent avant d'y être parvenues; & l'arbrisseau se renouvelle par les rejets & les drageons qu'il produit en grand nombre.

Ses bourgeons sont droits & garnis de feuilles disposées dans un ordre alterne. Sous l'aisselle de chaque feuille il se forme d'un à cinq yeux, dont un seul est œil à bois. Les supports sont gros & très saillans.

Ses feuilles sont d'un vert pré, longues, terminées en pointe par les deux bouts; mais leur plus grande largeur est beaucoup plus près de l'extrémité que de la queue, au contraire des feuilles de tous les autres Amandiers. Leur dentelure est fine, réguliere, très-aiguë & assez profonde. Les grandes feuilles des bourgeons vigoureux sont longues de trois pouces ou trois pouces & demi, & larges de dix à douze lignes. Les autres sont beaucoup moindres

& plus étroites à proportion de leur longueur. Leur queue assez grosse & courte, se prolongeant jusqu'à leur extrémité, forme sur toute leur longueur une arrête très-saillante, d'un vert-blanc. Les nervures latérales sont à peine sensibles, sur-tout sur les petites feuilles.

Ses fleurs sont composées 1°. d'un calyce en godet, divisé en cinq échancrures terminées en pointe obtuse. Le tube est long de deux à trois lignes; son diametre aux angles de ses échancrures est d'une ligne & demie, & d'environ une ligne par le bas qui est recouvert de quelques écailles. Il est formé d'une ou de plusieurs membranes minces sur lesquelles on distingue des raies ou de petites côtes fauves qui sont formées par les filets des étamines qui y prennent naissance. Les échancrures sont longues d'environ une ligne & demie: 2°. de cinq pétales de couleur de rose plus foncé vers l'extrémité que vers le calyce; longs de six lignes, larges de deux ou deux lignes & demie, diminuant réguliérement de largeur depuis l'extrémité qui est arrondie, jusqu'au calyce où ils sont attachés entre les échancrures: 3°. d'une vingtaine d'étamines dont les filets sont d'un rouge-pâle, & les sommets jaunes, divisés par une raie rouge. Elles ne tombent point éparses sur les pétales; mais elles se tiennent rassemblées droites sur le disque de la fleur: 4°. d'un embryon conique, surmonté d'un style terminé par un stygmate; le pistil entier a trois ou quatre lignes de longueur. D'un même nœud il sort d'une à quatre fleurs & un bourgeon dont les premieres feuilles se développent en même temps que les fleurs, en Avril. Ce mélange de feuilles & de fleurs dont toutes les branches sont garnies, rend cet arbrisseau très-agréable à la vue dans cette saison.

Ses fruits sont petits & rarement abondants. Ils sont longs d'un pouce, larges de huit lignes, épais de cinq lignes. Ils se terminent en pointe, & diminuent aussi de grosseur vers la queue qui est fort courte. Leur brou est couvert d'un duvet roux,

long, rude & épais. Le noyau dépouillé du brou, est long d'onze lignes, large de sept lignes & demie, épais de quatre lignes, renflé sur le milieu, applati par les bords. L'extrémité où la la queue étoit attachée, se termine en pointe obtuse, d'où partent quelques sillons peu larges & peu profonds qui ne s'étendent que sur cette extrémité du fruit, & trois plus considérables qui regnent sur un côté entier à la place de l'arrête qu'on trouve sur les Amandes ordinaires; l'extrémité opposée se termine en pointe fort aigue. La surface de ce noyau n'est ni rustiquée ni percée de trous, mais unie. Il renferme une Amande amere longue de sept lignes, large de quatre lignes & demie, épaisse de deux lignes & demie.

Les fruits de ce joli arbrisseau étant inutiles, ou peu estimables à cause de leur petitesse, & de leur amertume, il doit être rangé parmi les arbrisseaux d'ornement, plutôt qu'entre les arbres fruitiers. Mais si, le plaçant dans l'Orangerie, ou la Serre chaude pour hâter sa fleurison, on pouvoit faire féconder ses fleurs par celles d'une bonne espece d'Amandier, ses semences produiroient peut-être des Amandiers nains, dont les fruits seroient utiles.

Il se multiplie facilement par les semences, les drageons enracinés, & la greffe sur l'Amandier commun.

Je ne décrirai point l'Amandier nain à fleurs doubles, parce qu'il ne porte jamais de fruit, & que d'ailleurs il n'est pas décidé s'il doit être placé avec l'Amandier, ou le Pêcher, ou le Prunier.

J'omets aussi l'Amandier du Levant à feuilles argentées ou satinées, parce que ne donnant que de petits fruits dont l'Amande est amere, il ne mérite par d'être cultivé comme arbre fruitier.

IX. *AMYGDALO-PERSICA.*

AMANDIER-PÊCHER. Amande-Pêche. (*Pl. IV.*)

CET arbre tient du Pêcher, & davantage de l'Amandier. Il est vigoureux, s'éleve & fructifie en plein-vent. Par sa taille & son port il ressemble aux Amandiers.

Ses bourgeons sont verts.

Ses feuilles de grandeur & de forme mitoyennes entre celles du Pêcher & celles de l'Amandier, sont unies, étroites, d'un vert blanchâtre, dentelées très-finement par les bords.

Ses fleurs sont fort grandes, presque blanches, teintes très-légérement de rouge, plus ressemblantes à celles de l'Amandier qu'à celles du Pêcher.

On trouve sur le même arbre, & souvent sur la même branche, deux sortes de fruits. Les uns sont gros, ronds, divisés suivant leur longueur par une gouttiere, très-charnus, & succulents comme la Pêche; leur peau & leur chair sont vertes; leur eau est amere; ils ne sont comestibles qu'en compotes. Les autres sont gros, alongés, n'ont qu'un brou sec & dur, qui se fend comme celui des Amandes, lorsque le fruit est mur, vers la fin d'Octobre. Les uns & les autres ont un gros noyau qui n'est point rustiqué comme celui du Pêcher; il contient une Amande douce.

La plupart des caracteres de cet arbre sont donc les mêmes que ceux de l'Amandier. Il est vraisemblable qu'il a été produit par une Amande dont la fleur a été fécondée par la poussiere des étamines d'une fleur de Pêcher.

CULTURE.

LES Amandiers se multiplient par les semences qu'on fait germer dans le sable, qu'on plante, qu'on cultive & conduit

comme il a été expliqué ci-devant dans la Culture générale des Arbres Fruitiers. Mais les semences varient; & des Amandes recueillies sur le même arbre, il peut naître des arbres de différentes especes, à gros fruit, à petit fruit, à noyau dur, à noyau tendre, à Amandes douces, à Amandes ameres. De sorte que les especes estimables se multiplient plus sûrement par la greffe en écusson sur les Amandiers élevés de semences.

L'Amandier se plaît dans un terrein léger, & qui ait de la profondeur. Dans les terres fortes, compactes & glaiseuses qui lui conviennent le moins, & dans lesquelles il reprend plus difficilement que dans toute autre, il vaut mieux le semer & le greffer en place, que de l'y transplanter d'une pépiniere.

Je n'ai point vu d'Amandiers en espalier. Sans doute ils y réussiroient fort bien, & leur fruit y acquerroit un degré de maturité auquel il parvient rarement en plein-vent dans notre climat. J'ai vu des berceaux couverts d'Amandiers à gros fruit n°. 5, qui donnoient beaucoup de fruits, & qui faisoient un bel effet au printemps par leurs grandes fleurs. On en forme de grands plein-vents qui, dans les terreins chauds & bien exposés, donnent des fruits abondants & assez mûrs pour servir aux mêmes usages que les Amandes qui nous viennent du Languedoc, de la Provence, de la Touraine, de Barbarie, d'Avignon, &c.

USAGES.

Les Amandes s'emploient & pour les aliments & en Médecine: dans l'un & l'autre usage on consomme beaucoup plus d'Amandes douces, que d'Amandes ameres.

1°. Dans le mois de Mai, on fait des compotes de jeunes Amandes, avant que leur noyau ait acquis aucune solidité. Si ces compotes sont médiocrement bonnes, elles plaisent au moins par l'espérance qu'elles donnent de voir bientôt paroître les premiers fruits rouges. 2°.

2°. Dans le mois de Juillet on mange avec plaisir des Amandes vertes. Comme le bois du noyau est encore tendre, on ouvre facilement le fruit suivant sa longueur; & on en tire l'Amande qui est alors d'une fraicheur & d'une saveur très-agréables.

3°. Pendant l'hiver, on mange des Amandes seches; on préfere les Amandes des Dames, les Amandes Sultanes & les Amandes Pistaches, parce que le bois tendre de leur noyau se rompt aisément, étant comprimé entre le pouce & l'index. Quoique les Amandes douces passent pour nourrissantes, on les mange seules & sans préparation en petite quantité. Quelques-uns trouvent deux ou trois Amandes ameres agréables; mais elles fatiguent ceux qui ont le genre nerveux foible & très-sensible.

4°. Avec des Amandes douces pilées & mêlées dans une quantité d'eau suffisante, on fait une liqueur blanche que l'on nomme *lait d'Amandes*, & qui s'emploie comme le lait de vache pour la soupe, le riz, la bouillie, le caffé, &c. on y ajoute un peu de sucre, &, si l'on veut, de fleur d'Orange. Les Amandes doivent être mondées. Il en faut environ quatre onces pour chaque pinte d'eau.

5°. On torréfie au four des Amandes seches dans leur noyau. Alors la peau, qui est un peu âcre, se détache aisément, & les Amandes prenant un peu le goût de pralines, sont plus agréables. En Provence on les appelle *Amandes torrades*.

6°. Avec les Amandes douces on prépare dans les Offices différents mets qu'on rend plus agréables par le mêlange de quelques Amandes ameres; gâteaux, biscuits, massepains, macarons, conserves, &c. On en fait encore des dragées, pralines, nogat, &c.

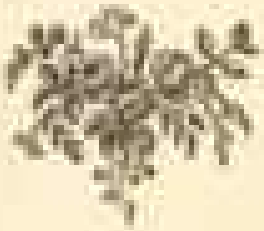
7°. Les Amandes douces servent à faire l'orgeat; elles sont la base des émulsions, & l'on y joint quelques Amandes ameres pour en relever le goût.

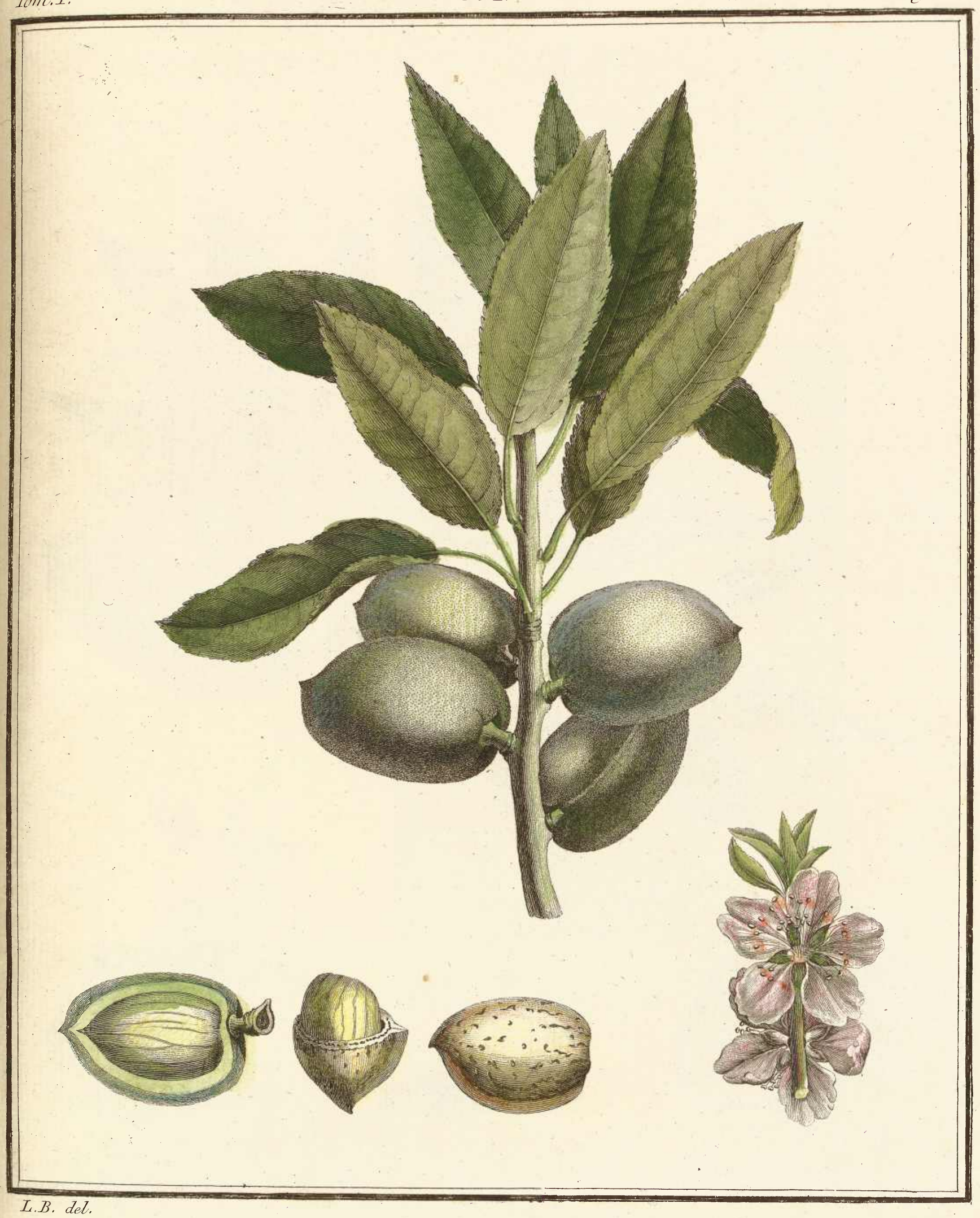
8°. On monde les Amandes de leur peau, qui se détache facilement lorsqu'elles ont trempé dans l'eau bouillante; on les

pile ensuite dans des mortiers, ou bien on les broie avec de grands moulins à bras; enfin on les pose sous la presse pour en exprimer l'huile. Celle d'Amandes douces est employée pour calmer la toux & les grandes douleurs de colique. L'huile d'Amandes ameres sert extérieurement pour la résolution des tumeurs, & la surdité. Le marc des Amandes qui reste après l'expression de l'huile, fournit une pâte propre à décrasser & adoucir la peau.

Les Amandes ameres sont un violent poison pour la plupart des oiseaux; l'huile d'Amandes douces est un antidote efficace & très-prompt.

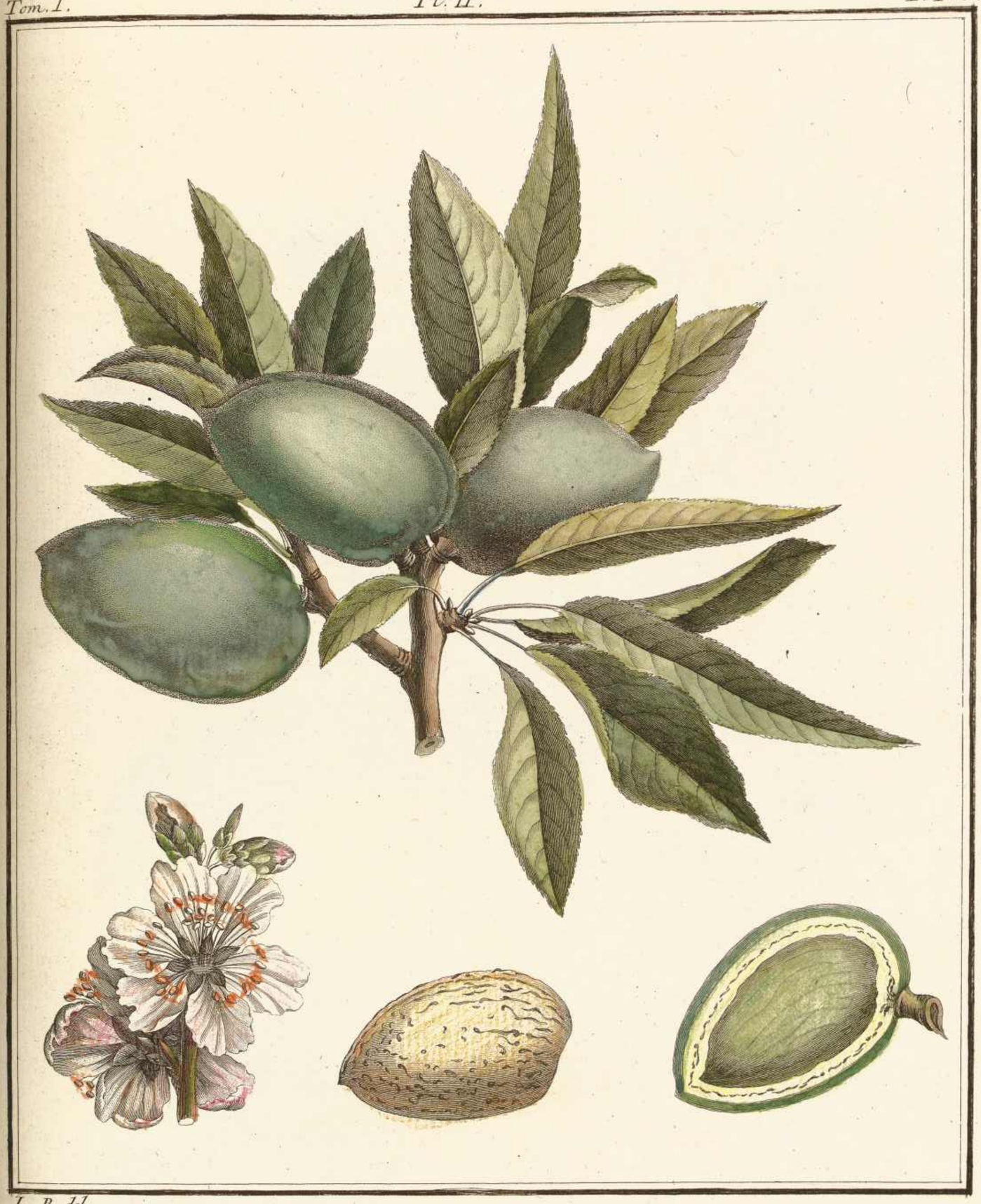
La plus grande partie des Amandes seches qui se consomment dans notre climat, se tirent de Genes, d'Espagne & de nos Provinces méridionales. A quelque usage qu'on les emploie, il faut rejetter celles qui sont rances.





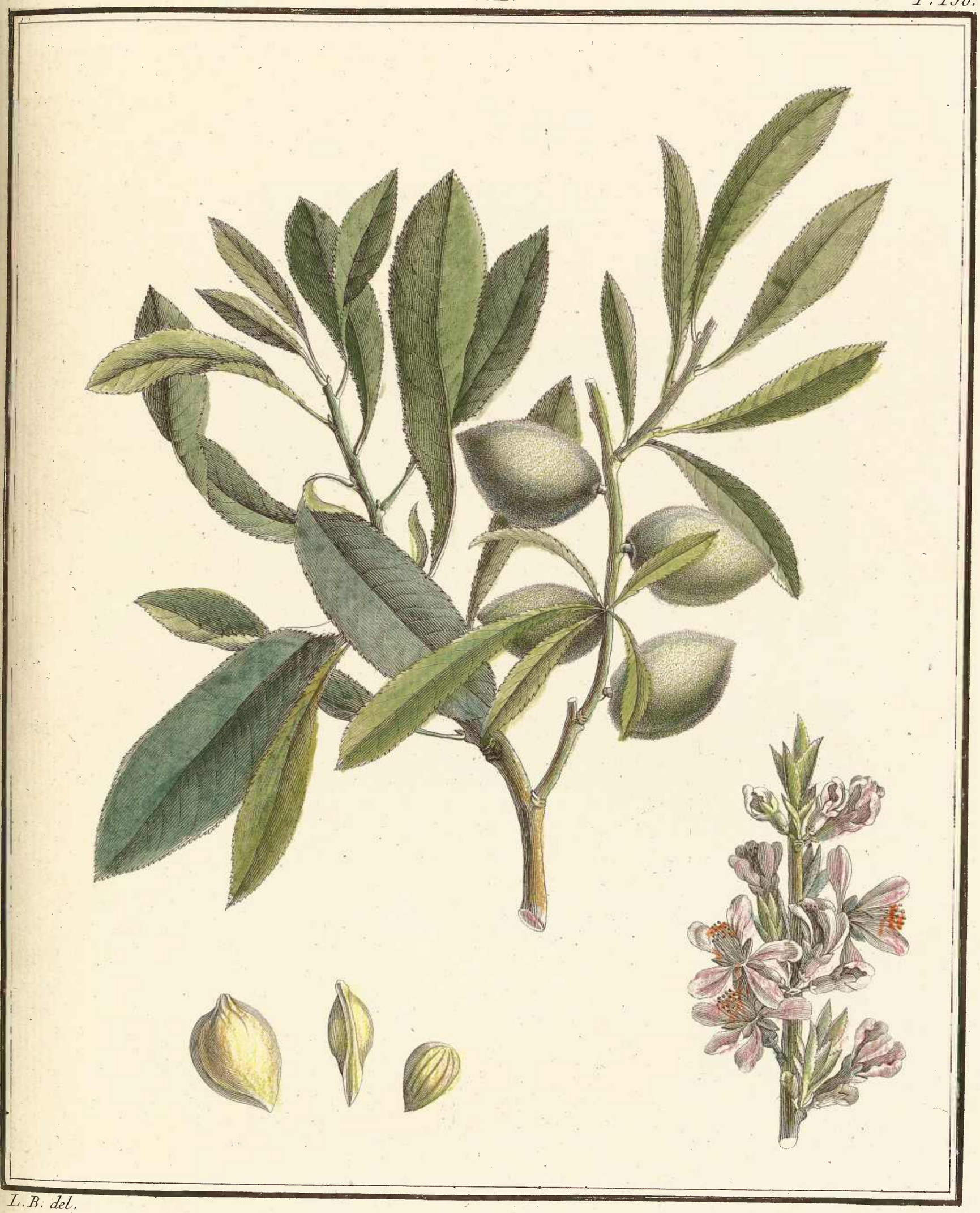
L.B. del.

Amandier des Dames.



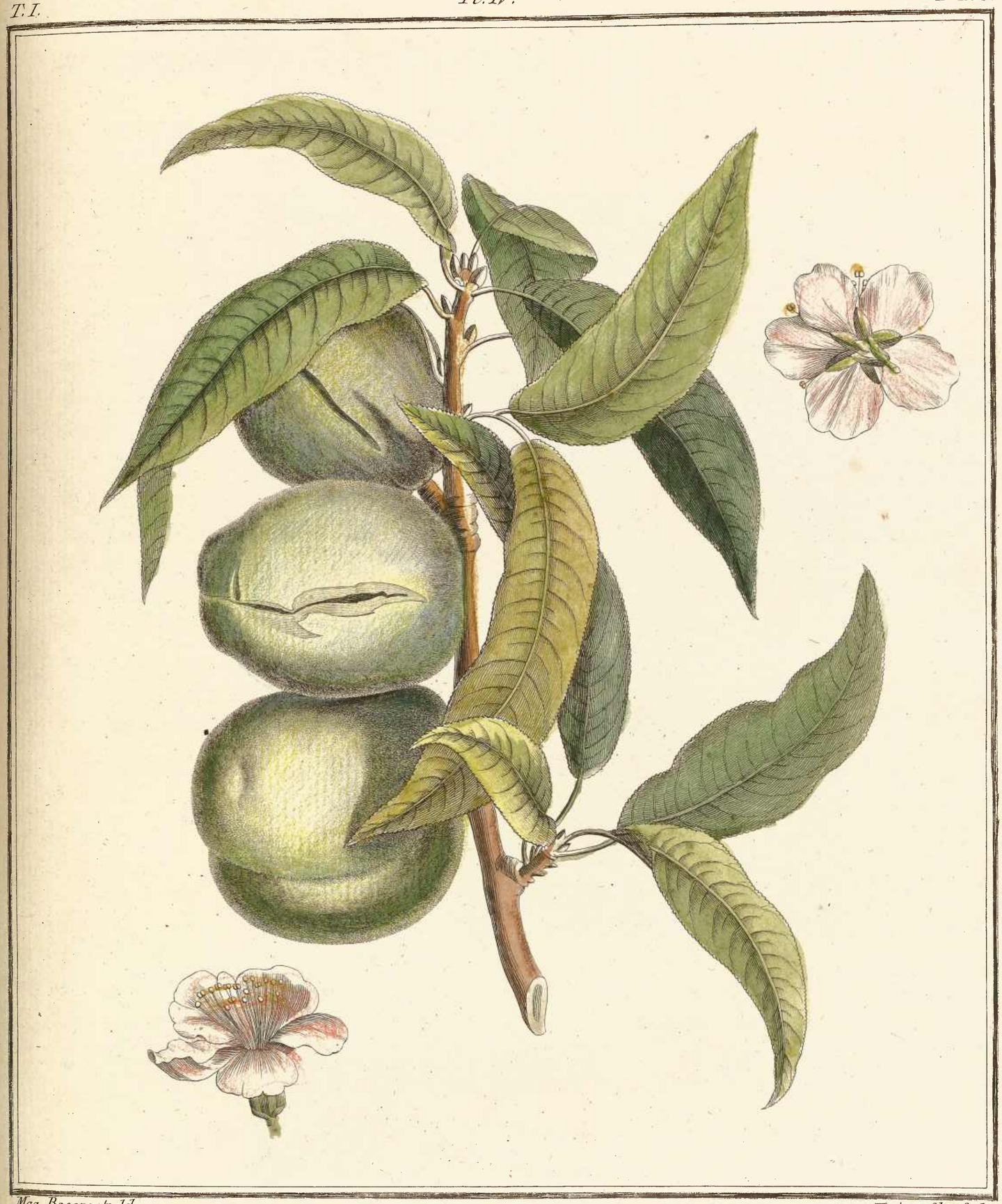
L. B. del.

Amandier à gros fruit.



L.B. del.

Amandier Nain.



Mag. Bassporte del Herisset fils Sculp.

Pêche-Amande.

ARMENIACA,
ABRICOTIER.

DESCRIPTION GÉNÉRIQUE.

L'ABRICOTIER est un arbre de moyenne grandeur, qui s'éleve peu, mais qui étend beaucoup ses branches.

Ses bourgeons forts & vigoureux, ont l'écorce lisse, & ordinairement teinte de rouge du côté du soleil. Ils portent des yeux simples, doubles, triples, & dans quelques especes, groupés en plus grand nombre sur un même support.

Ses feuilles sont attachées sur le bourgeon dans un ordre alterne, par des queues longues & foibles qui les laissent pendre. Elles sont larges du côté de leur épanouissement, & se terminent en pointe: leur forme approche beaucoup de celle des feuilles de Peuplier; leur grandeur, leurs proportions, leur dentelure, &c. varient suivant les especes. Dans le bouton, elles sont pliées en deux. En naissant, elles sont accompagnées de stipules frangées, souvent colorées, qui se dessechent & tombent avant que les feuilles ayent acquis leur grandeur.

Ses fleurs sont composées 1°. d'un calyce, dont le godet haut d'environ deux lignes, s'arrondit par le fond, qui est garni des écailles du bouton, & est attaché à la branche par un petit pédicule long d'une demi-ligne au plus. Le bord du godet large d'environ trois lignes, se divise en cinq échancrures longues de trois lignes, larges d'autant, terminées en pointe obtuse, creusées en cuilleron, & ordinairement renversées sur le godet.

Le dehors du calyce & de ses échancrures, excepté le fond du godet, est d'un rouge foncé. Le dedans du calyce est d'un verd-clair, & le dedans de ses échancrures est partie verd, partie rouge: 2°. de cinq pétales blancs, disposés en rose, larges de six lignes, hauts de cinq lignes; très-creusés ou concaves; arrondis, souvent froncés par les bords; attachés par un très-petit onglet aux bords intérieurs du calyce entre les échancrures: 3°. de vingt à trente étamines attachées aux parois intérieures du godet: leurs sommets sont jaunes, & leurs filets longs de trois à quatre lignes sont blancs. Elles se soutiennent droites, rassemblées au centre de la fleur autour du pistil, jusqu'à ce que les sommets ayent répandu leur poussiere: 4°. d'un pistil dont le style blanc, long de cinq à six lignes, surmonté d'un stigmate, repose sur un embryon arrondi, verd-clair, placé au fond du calyce. La fleur de l'Abricotier s'ouvre de la mi-Mars au commencement d'Avril. Elle est la même dans toutes les especes, ou elle ne differe que par un peu plus ou moins de grandeur.

L'embryon devient un fruit charnu, rond, ou approchant de cette forme; divisé suivant sa hauteur par une gouttiere; couvert d'une peau mince, un peu velue, très-adhérente à la chair; attaché à la branche par une queue fort courte; enfermant un noyau applati sur ses bords, très-ligneux, comme chagriné, relevé sur un de ses côtés de trois arrêtes, dont celle du milieu est plus vive & plus saillante, contenant une amande composée de deux lobes & portant son germe à la pointe. La grosseur & les proportions du fruit, la couleur de sa peau, le goût & la consistance de sa chair, le goût de son amande, le temps de sa maturité, &c. varient suivant les especes d'Abricotiers.

ESPECES ET VARIÉTÉS.

I. *ARMENIACA fructu parvo, rotundo, partim rubro, partim flavo præcoci.*
Abricot précoce. Abricot hâtif musqué. (*Pl. I.*)

Les bourgeons de l'Abricotier précoce sont gros, rouges du côté du soleil, verds du côté de l'ombre. Vers leur naissance ils sont verdâtres, tiquetés de petits points gris.

Les boutons sont gros, alongés, pointus, triples dans presque toute l'étendue du bourgeon, peu distants les uns des autres.

Les feuilles sont larges, d'un beau verd, concaves, ou creusées en cuilleron, dentelées & surdentelées peu profondément. Elles ont environ trois pouces & demi de large sur une pareille longueur. Leur queue est longue de douze à dix-huit lignes, rouge foncé du côté qui est exposé au soleil. La grosse nervure & quelquefois les nervures latérales se teignent légérement de rouge. Celles-ci naissent les unes dans un ordre alterne, les autres dans un ordre opposé, au nombre de cinq ou six principales des deux côtés de la grosse, & s'étendent aux bords de la feuille, sur laquelle elles décrivent des lignes courbes; elles sont fort saillantes sur le dehors de la feuille; sur le dedans, elles ne sont marquées que par des lignes d'un verd-clair, sans profondeur. L'ordre, le nombre, la direction, &c. de ces nervures étant les mêmes dans toutes les especes d'Abricotiers, nous n'en fesons plus mention.

Le fruit est petit, arrondi dans son diametre qui est de quinze lignes sur treize lignes de hauteur. Un bon terrein & l'espalier changent quelquefois ses proportions & son volume; il s'en trouve qui ont dix-sept lignes sur leur grand diametre, quinze lignes sur leur petit diametre, & treize lignes de hauteur. Une rainure très-marquée, quoique serrée & peu profonde, divise un de ses côtés suivant sa hauteur. Sa queue longue

d'environ une ligne & demie, est plantée dans une cavité étroite & profonde.

La peau est un peu amere lorsque le fruit a mûri sous les feuilles ou hors de l'arbre. Le côté de l'ombre est d'un beau jaune; le côté opposé est d'un rouge assez chargé.

La chair est d'un jaune peu foncé, & quitte le noyau.

L'eau est assez abondante. Quelques-uns croient y trouver un petit goût musqué.

Le noyau a six lignes de hauteur, sept lignes de largeur, & six lignes d'épaisseur. Celui des gros fruits a une ligne de plus sur chaque dimension. Il est beaucoup plus renflé du côté de l'arrête que du côté opposé, où il a à peine deux lignes d'épaisseur. Son amande est amere.

Cet Abricot mûrit au commencement de Juillet.

II. *ARMENIACA fructu parvo, rotundo, albido, præcoci.*
Abricot blanc. Abricot-Pêche.

Cet Abricotier est évidemment une variété du précédent, auquel il est presqu'entiérement semblable. Ses boutons sont moindres & plus courts, ayant presqu'autant de base que de hauteur. Ses feuilles sont un peu moins grandes, & leur dentelure est moins profonde; elles ne se creusent point en dedans; elles se ferment plutôt en goutriere.

Son fruit ressemble, pour la forme, à l'Abricot hâtif; étant petit; applati par l'extrémité où la queue est plantée, & même un peu par l'autre extrémité; bien arrondi sur son diametre qui est de quinze à seize lignes, sur treize ou quatorze lignes de hauteur. Les plus gros ont dix-huit lignes de diametre & quinze lignes de hauteur.

La peau est couverte d'un duvet fin, plus sensible que sur les autres Abricots, moins que sur les Pêches. Le côté de l'ombre

est d'un blanc de cire, qui jaunit foiblement en approchant du côté opposé. Celui-ci, lorsqu'il est exposé au soleil, se colore légérement de rouge-brun. Le fruit qui mûrit sous les feuilles demeure tout blanc.

La chair est fine & délicate. Le côté de l'ombre est blanc; l'autre côté devient d'un jaune un peu moins clair que la peau.

L'eau est abondante, douce, peu relevée, imitant un peu le goût d'une Pêche de médiocre bonté.

Le noyau est adhérent à la chair; large de huit lignes, haut de sept lignes, épais de six lignes; court, presqu'également obtus par les deux extrémités, de sorte que sur son diametre il est elliptique. Le côté le plus renflé est bordé d'une arrête fort vive, accompagnée de deux autres (quelquefois de quatre autres) moins saillantes. Son amande est amere.

Sa maturité accompagne, & souvent précede celle de l'Abricot musqué.

On cultive cet Abricotier plutôt pour l'abondance & la précocité, que pour la bonté de son fruit, qui dans les années froides & humides, pourrit sur l'arbre au lieu de mûrir.

III. *ARMENIACA vulgaris, fructu majori.*
ARMENIACA fructu majori, nucleo amaro. Inst.
ABRICOT commun. (*Pl. II.*)

L'ABRICOTIER commun rapporte beaucoup, & devient le plus grand des Abricotiers.

Ses bourgeons forts & vigoureux sont rouges du côté du soleil, verds du côté opposé.

Ses boutons sont longs, pointus, triples, & souvent en plus grand nombre à chaque nœud.

Ses feuilles sont grandes, d'un beau verd, dentelées assez profondément. Leur largeur est d'environ quatre pouces sur une pareille longueur,

L'Espalier & le Plein-vent semblent faire varier ses fruits plus que ceux des autres Abricotiers, pour la grosseur, la forme & le goût. 1°. En plein-vent ils acquierent moins de grosseur, & les plus beaux excedent rarement vingt lignes sur leur grand diametre; dix-huit lignes sur leur petit diametre; & dix-neuf lignes de hauteur. Leur forme y conserve plus de régularité; leur peau y prend plus de couleur, & se charge de taches brunes & saillantes qui les font paroître comme galeux; leur chair y devient d'un jaune foncé, qui les fait rejettes pour les confitures; mais leur goût excellent les fait préférer pour la table. 2°. En espalier ils deviennent plus gros; mais souvent ils s'alongent: on en trouve dont le grand diametre est de vingt-cinq lignes, le petit diametre de vingt-trois lignes, & la hauteur de vingt-six lignes. Ils sont beaux & bien faits, lorsque leur grand diametre est de vingt-cinq lignes, leur petit diametre de vingt-trois lignes, & leur hauteur de vingt-quatre lignes. A moins qu'on ne les découvre vers le temps de leur maturité, ils se colorent peu, leur chair est un peu pâteuse, & leur eau peu relevée. Par les proportions ci-dessus, on voit que cet Abricot, soit d'espalier, soit de plein-vent, est applati suivant sa hauteur. Les levres qui bordent sa rainure sont presque toujours inégales. Le côté qui a été vivement frappé du soleil, prend un rouge foncé, comme si cette partie avoit été couverte d'un vernis de sang-dragon; l'autre côté se teint d'un beau jaune foncé; & alors la chair est d'un jaune plus ambré que la peau.

Le noyau d'un gros Abricot long d'espalier est haut de douze lignes, épais de six lignes, large de onze lignes; le côté qui répond à la rainure du fruit est relevé de trois arrêtes vives & très-saillantes. Il quitte bien la chair, excepté le long de l'arrête du milieu où il en reste un feuillet très-mince. Son amande est amere.

La maturité de ses premiers fruits en espalier concourt avec les derniers Abricots précoces.

IV.

IV. *ARMENIACA fructu parvo, oblongo, nucleo dulci.*

ABRICOT Angoumois. (*Pl. III.*)

CET Abricotier est moins grand que les précédents.

Ses bourgeons sont menus, très-longs, bruns, lisses & brillants, l'écorce du vieux bois se couvre d'un épiderme blanchâtre ou cendré.

Ses boutons sont gros, ovales, triples dans toute l'étendue du bourgeon.

Ses feuilles qui le distinguent bien de tous les autres Abricotiers, sont petites, dentelées finement & profondément, pendantes à des queues longues de quinze à vingt lignes. Les deux extrémités se terminent en pointe; elles portent plus ordinairement que les feuilles des autres Abricotiers, deux petites oreilles à leur épanouissement. Leur longueur est de trois pouces un quart, & leur largeur de deux pouces deux lignes. Celles de l'extrémité des bourgeons sont souvent elliptiques sur leur largeur, comme celles de l'Abricotier commun; mais elles s'alongent toujours du côté de la queue.

Son fruit est petit, divisé suivant sa hauteur par une gouttiere peu marquée, plus sensible par l'inégalité des levres qui la bordent, que par sa profondeur; elle se termine à la tête du fruit par un petit applatissement, & à l'autre extrémité par une cavité étroite & profonde, dans laquelle s'implante la queue longue d'environ deux lignes. Son grand diametre est de quatorze à quinze lignes; son petit diametre de treize à quatorze lignes; & sa hauteur quelquefois moindre, quelquefois plus grande, le plus souvent égale à son grand diametre: quelles que soient ses dimensions, sa forme est ordinairement alongée.

Sa peau, du côté du soleil, est d'un beau rouge foncé tiqueté de pourpre; le côté de l'ombre est d'un jaune-rougeâtre.

Sa chair eſt fondante, d'un jaune preſque rouge.

Son eau eſt abondante, vineuſe, d'un goût très-relevé & agréable, quelquefois aiguiſé d'un peu d'acide.

Son noyau n'eſt point du tout adhérent à la chair; ſa hauteur eſt de ſept lignes & demie, ſa largeur de ſept lignes, & ſon épaiſſeur de quatre lignes & demie. Etant vu à plat, il paroît preſque rond. L'amande eſt douce & agréable à manger, ayant le goût d'une aveline nouvelle; ſa peau même a très-peu d'amertume.

Cet Abricot mûrit vers la mi-Juillet, avant l'Abricot commun.

V. *ARMENIACA fructu parvo, rotundo, nucleo dulci amygdalinum ſimul & avellanarum ſaporem referente.*

ABRICOT de Hollande. Amande-Aveline. (*Pl. IV.*)

L'ABRICOTIER de Hollande eſt inférieur en grandeur à l'Abricotier Angoumois. Il eſt très-fécond, & manque rarement à rapporter, ſur-tout lorſqu'il eſt en eſpalier, & greffé ſur le Prunier de Ceriſette: greffé ſur le Prunier de Saint-Julien, il donne moins de fruit, mais il le donne plus gros.

Le bourgeon eſt aſſez gros, rouge-clair du côté du ſoleil, vert du côté de l'ombre, riqueté de très-petits points gris.

Le bouton eſt alongé, pointu, triple dans toute l'étendue du bourgeon.

Les feuilles ſont, les unes de longueur égale à leur largeur, deux pouces dix lignes; la plupart beaucoup plus longues que larges, trois pouces ſur deux pouces quatre lignes; la groſſe nervure les partage preſque toutes inégalement. Leur dentelure eſt fine, aiguë, imitant les dents d'une ſcie. Elles pendent à des queues longues de douze à dix-huit lignes, dont quelques-unes ſont lavées d'un rouge vif, les autres ſont vertes.

Le fruit est petit, d'une forme presque exactement ronde, ayant quinze lignes de hauteur sur quatorze lignes & demie de diametre. Quelquefois il a un côté un peu moins gros que l'autre, ou un petit & un grand diametre; mais la différence n'est jamais fort sensible. La cavité où la queue s'implante, est profonde. La gouttiere est bien marquée, mais peu enfoncée; & rarement les levres qui la bordent sont inégales.

La peau est d'un beau jaune du côté de l'ombre; l'autre côté se teint fortement de rouge, & se charge, même en espalier, de petites taches brunes saillantes.

La chair est d'un jaune foncé.

L'eau est d'un goût relevé & excellent.

Le noyau est long de sept lignes, large d'autant, & épais de quatre lignes & demie. Son amande est douce & d'un goût très-agréable d'Aveline, suivi d'un arriere-goût d'Amande douce.

Cet Abricot, l'un des plus excellents, mûrit peu après la mi-Juillet en espalier.

VI. *ARMENIACA fructu parvo; compresso, nucleo dulci.*
ABRICOT de Provence. (*Pl. IV. Fig. P.*)

CET Abricotier est à peu-près de la même grandeur que le précédent. Sa fécondité est un peu moindre.

Ses bourgeons sont longs, de moyenne grosseur, très-lisses, d'un rouge-clair, mais vif du côté du soleil, verts du côté de l'ombre, très-peu tiquerés.

Ses boutons sont gros, pointus, triples; quelques nœuds en portent des groupes de quatre à huit rassemblés sur un même support.

Ses feuilles sont petites, rondes, terminées par une pointe assez large, toujours repliée en dehors. Leur largeur est de deux pouces un tiers, & leur longueur de deux pouces & demi. La

dentelure & surdentelure est obtuse & très-peu profonde. Les queues longues de huit à douze lignes sont d'un rouge foncé.

Son fruit est petit, applati; les plus gros ont quinze lignes de hauteur, seize lignes de largeur, & quatorze lignes d'épaisseur. Une rainure profonde divise un de ses côtés; & une des levres qui la bordent est beaucoup plus avancée que l'autre.

Sa peau est jaune du côté de l'ombre; le côté du soleil est d'un beau rouge vif, qui se charge en espalier.

Sa chair est d'un jaune très-foncé.

Son eau est peu abondante, mais d'un goût fin, vineux & relevé.

Son noyau est brun, raboteux ou sablé. Il est haut de sept lignes & demie, large de six lignes, épais de quatre lignes & demie. Il contient une amande douce.

Sa maturité est à la mi-Juillet en espalier.

VII. *ARMENIACA fructu parvo, rotundo, luteo flavo, inde rubescente.* Abricot de Portugal. (*Pl. V.*)

L'Arbre est assez fécond; sa grandeur n'égale jamais celle de l'Abricotier commun.

Les bourgeons sont assez gros, rougeâtres, très-tiquetés de fort petits points gris.

Les boutons sont petits, pointus, triples; souvent on en trouve de quatre à huit groupés sur un même nœud.

Les fleurs se teignent légérement de rouge; beaucoup sont à six pétales.

Les feuilles sont petites, alongées, dentelées très-finement & peu profondément. Elles s'élargissent beaucoup moins à leur épanouissement que celles des autres Abricotiers, excepté celles de l'Abricotier Angoumois. L'autre extrémité se termine presque réguliérement en pointe. Leur longueur est de trois

pouces, & leur largeur de deux pouces trois lignes; la queue longue de six à douze lignes, & une partie des nervures sont d'un rouge foncé.

Le fruit est petit, de forme ronde, ayant quinze lignes de diametre, & une hauteur très-peu moindre. Souvent il n'a que treize lignes de diametre sur une hauteur égale. La gouttiere qui le divise de la tête à la queue, est bien marquée, quoique rarement profonde; & les deux levres qui la bordent sont égales.

La peau est cassante, quelquefois un peu amere; d'un jaune clair; le côté du soleil prend très-peu de couleur, & se charge de quelques petites taches saillantes, les unes rouges, les autres brunes.

La chair est d'un jaune peu foncé, fine, délicate, un peu adhérente au noyau.

L'eau est abondante, d'un goût relevé, qui fait regarder cet Abricot comme un des meilleurs.

Le noyau est presque lisse, long de huit lignes & demie, large de sept lignes, épais de cinq lignes. Son amande est amere.

Ce petit Abricot mûrit vers la mi-Août.

VIII. *ARMENIACA fructu parvo, compresso, hinc violaceo, indè è flavo rubescente, nucleo dulci.*

ABRICOT violet.

La couleur des bourgeons de cet Abricotier, & la forme de ses feuilles, le font regarder comme une variété de l'Abricotier Angoumois, ou de celui de Portugal.

Son fruit est petit, ayant au plus dix-huit lignes de hauteur, dix-huit lignes sur son grand diametre, & seize lignes sur son petit diametre.

Sa peau est d'un rouge tirant sur le violet du côté du soleil,

& d'un jaune-rougeâtre, quelquefois couleur de bois du côté de l'ombre.

Sa chair est d'un jaune approchant du rouge, assez semblable à celle des melons qu'on nomme à *chair rouge*.

Son eau est sucrée, peu abondante & peu relevée.

Son noyau un peu adhérent à la chair est long de neuf lignes, large de huit lignes, épais de cinq lignes. Son bois est tendre, & son amande est douce.

Cet Abricotier se cultive plus par curiosité que pour la bonté de son fruit, qui mûrit dans le commencement d'Août.

On cultive à Trianon un petit Abricotier dont les bourgeons sont menus, longuets, verts du côté de l'ombre, violets de l'autre côté. Ses feuilles petites, larges du côté de la queue, se terminent presque comme une feuille de Prunier à l'autre extrémité; elles sont d'un vert plus foncé que celles d'aucun autre Abricotier. Son fruit est, par la peau, d'un brun foncé approchant du noir; la chair est d'un rouge-brun très-foncé. Le goût de ce petit fruit est agréable: on le nomme *Abricot noir*.

IX. *ARMENIACA fructu parvo, compresso, è flavo hinc nonnihil rufescente, inde viresente.*

ALBERGE. ABRICOT-Alberge.

Cet Abricotier devient aussi grand que le commun; il est plus garni de bois, & réussit mieux en plein-vent qu'en espalier.

Ses bourgeons sont menus, lisses, presqu'entiérement rouges, n'ayant que très-peu de vert du côté de l'ombre.

Ses boutons sont gros, pointus, la plupart simples, montés sur des supports très-saillants.

Ses feuilles sont petites, larges du côté de la queue, & ordinairement accompagnées de deux petites oreilles à leur épanouissement; elles se terminent presque régulièrement en pointe

fort longue qui se replie en dehors. Les bords sont dentelés profondément & surdentelés. Leur longueur est de trois pouces un quart, & leur largeur de deux pouces huit lignes. Quelques-unes sont beaucoup plus larges à proportion de leur longueur. Le pédicule long de dix à quinze lignes, une partie de la grosse arrête, & même des petites nervures, sont teints d'un rouge foncé.

Son fruit est petit, applati suivans sa hauteur, diminuant un peu de grosseur à la tête. Sa gouttiere est ordinairement à peine sensible. Sa queue est implantée dans une cavité étroite & profonde. Il a quinze lignes de hauteur, un peu moins sur son grand diametre, & treize lignes sur son petit diametre. Les plus gros ont environ une ligne de plus sur chaque dimension.

Sa peau est d'un vert-jaunâtre à l'ombre. Le côté du soleil est d'un jaune foncé couleur de bois, se couvre de très-petites taches rougeâtres semblables à de gros points saillants; & rarement prend un peu de rouge.

Sa chair est fort tendre, presque fondante, d'un jaune très-foncé & rougeâtre.

Son eau est abondante, d'un goût vineux, relevé, mêlé d'un peu d'amertume qui n'est pas désagréable.

Son noyau est grand & plat, haut de neuf lignes & demie, large de neuf lignes, épais de quatre lignes & demie. Dans quelques terreins il est moins gros. Son amande est grosse, bien nourrie & amere.

Sa maturité est à la mi-Août.

Comme l'Albergier se multiplie ordinairement par les semences, il se trouve quelques différences dans les feuilles & dans quelques parties des individus; mais elles ne sont pas suffisantes pour former des variétés. Le plus estimé de tous est l'Albergier de Mongamet. On prétend qu'il ne réussit bien que dans ce village, & dans les environs de Tours où les Albergiers sont très-communs.

X. *ARMENIACA fructu maximo, compresso, hinc fulvo, indè rubescente;* ABRICOT de Nancy. (*Pl. VI.*)

CET Abricotier égale, ou même surpasse en grandeur l'Abricotier commun.

Les bourgeons sont gros & forts, rouges du côté du soleil, verts de l'autre côté, très-tiquetés de points gris. La couleur rouge est plus foncée que sur les bourgeons de l'Abricotier de Hollande & de celui de Provence.

Les boutons sont gros, cours, très-larges par la base, triples, souvent rassemblés par groupes de cinq ou six, peu distants les uns des autres.

Les feuilles sont grandes, larges & plus arrondies vers la queue que celles de l'Albergier, terminées presque réguliérement par une pointe longue & étroite. La dentelure des bords varie; sur les unes elle est aiguë & très-profonde, sur d'autres elle est obtuse & peu profonde. Leur longueur est de trois pouces neuf lignes à quatre pouces six lignes, & leur largeur de trois pouces à trois pouces neuf lignes. La queue, teinte d'un beau rouge, est grosse, longue de vingt lignes à deux pouces. Souvent elles sont garnies de deux petites oreilles à leur épanouissement. Elles sont d'un vert plus clair que celles d'Albergier auxquelles elles ressemblent beaucoup.

Le fruit est beaucoup plus gros que celui de l'Abricotier commun. Il est ordinaire d'en trouver en plein-vent qui ont deux pouces huit lignes de hauteur; autant sur leur grand diametre, & de vingt à vingt-quatre lignes sur leur petit diametre. Leur forme est applatie, rarement décidée & réguliere. Les uns sont elliptiques suivant leur hauteur; les autres sont beaucoup moins gros par la tête que par l'autre extrémité; ceux-ci sont ovalaires suivant leur diametre, & non de la tête à la queue; ceux-là représentent un ovale dont les extrémités ne sont ni à la tête ni

à

à la tête ni à la queue, ni au milieu de leur hauteur, mais placées obliquement. La queue est plantée dans une cavité ronde, étroite, peu profonde. La gouttiere n'est ordinairement creusée que vers la queue; à mesure qu'elle s'avance vers la tête, elle se remplit & devient imperceptible.

La peau du côté de l'ombre est d'un jaune fauve, souvent mêlé d'un peu de vert, lorsque l'arbre est planté en espalier. Le côté du soleil est fauve & prend un peu de rouge.

La chair est d'un jaune tirant sur le rouge, très-fondante, ne devenant ni seche ni pâteuse dans l'extrême maturité du fruit.

L'eau est abondante, d'un goût relevé, très-agréable, & particulier à cet Abricot.

Le noyau est grand, plat, plus raboteux que celui de l'Abricot commun, beaucoup plus renflé du côté qui est relevé de trois arrêtes très-saillantes. Le noyau de l'Abricot dont j'ai donné les dimensions ci-dessus est long de quatorze lignes, large de douze lignes, épais de sept lignes. L'amande est amere.

Cet Abricot qui, par sa grosseur & son goût excellent mérite la premiere place, mûrit à la mi-Août. Quelques-uns lui donnent le nom d'*Abricot-Pêche*.

Nous pourrions ajouter plusieurs autres Abricotiers, dont les uns ne sont que des variétés peu différentes de ceux que nous avons décrits; tel est l'Abricotier à feuilles panachées que ce caractere seul distingue de l'Abricotier commun. Les autres réussissent mal dans notre climat; tel est l'Abricotier d'Alexandrie, dont les fleurs trop empressées d'annoncer le printemps, sont presque toujours ruinées par la gelée; de sorte qu'il donne rarement du fruit, qui est petit, rond, fort coloré, & de fort bon goût.

CULTURE.

1°. Les semences perpétuent l'Albergier sans varier, ou avec peu de différence. Celles de tous les autres Abricotiers produisent rarement leurs especes. Les Arbres qui en proviennent ont ordinairement les feuilles petites; & leurs fruits peu abondants & dégénérés de grosseur, ont un goût un peu amer & sauvage qui les rend plus propres à la confiture qu'à être mangés crudes. Mais ces arbres sont d'excellents sujets pour recevoir la greffe des Abricotiers francs, des Pêchers & des Pruniers.

2°. L'Abricotier se greffe en fente sur le Prunier, & mieux en écusson à œil dormant sur le sauvageon d'Abricotier & sur le Prunier. L'Abricotier de Nancy réussit très-bien sur l'Amandier. L'Angoumois & l'Alberge s'y greffent aussi, mais l'écusson se détache facilement.

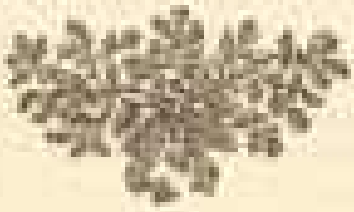
3°. On éleve l'Abricotier en plein-vent, soit en buisson, soit à haute tige. Si son fruit y perd de sa grosseur, il y acquiert plus de couleur & un goût plus relevé, qui le fait préférer pour être mangé crud. Mais cet arbre en plein-vent manque souvent de rapporter, s'il n'est planté dans un petit jardin clos de murs, dans une cour, ou quelque autre endroit abrité & propre à préserver sa fleur des gelées qui souvent l'endommagent dans les grands jardins & les terreins découverts. Pour s'assurer du fruit tous les ans, il faut planter l'Abricotier en espalier. Toutes les expositions lui conviennent; à celle du Nord même, sa fleur s'ouvrant plus tard, court moins de risques, & son fruit ne prenant point de couleur, est plus propre pour la confiture qu'on desire d'un jaune-clair ou peu ambrée. Cependant les expositions du Levant & du Midi lui sont les plus favorables.

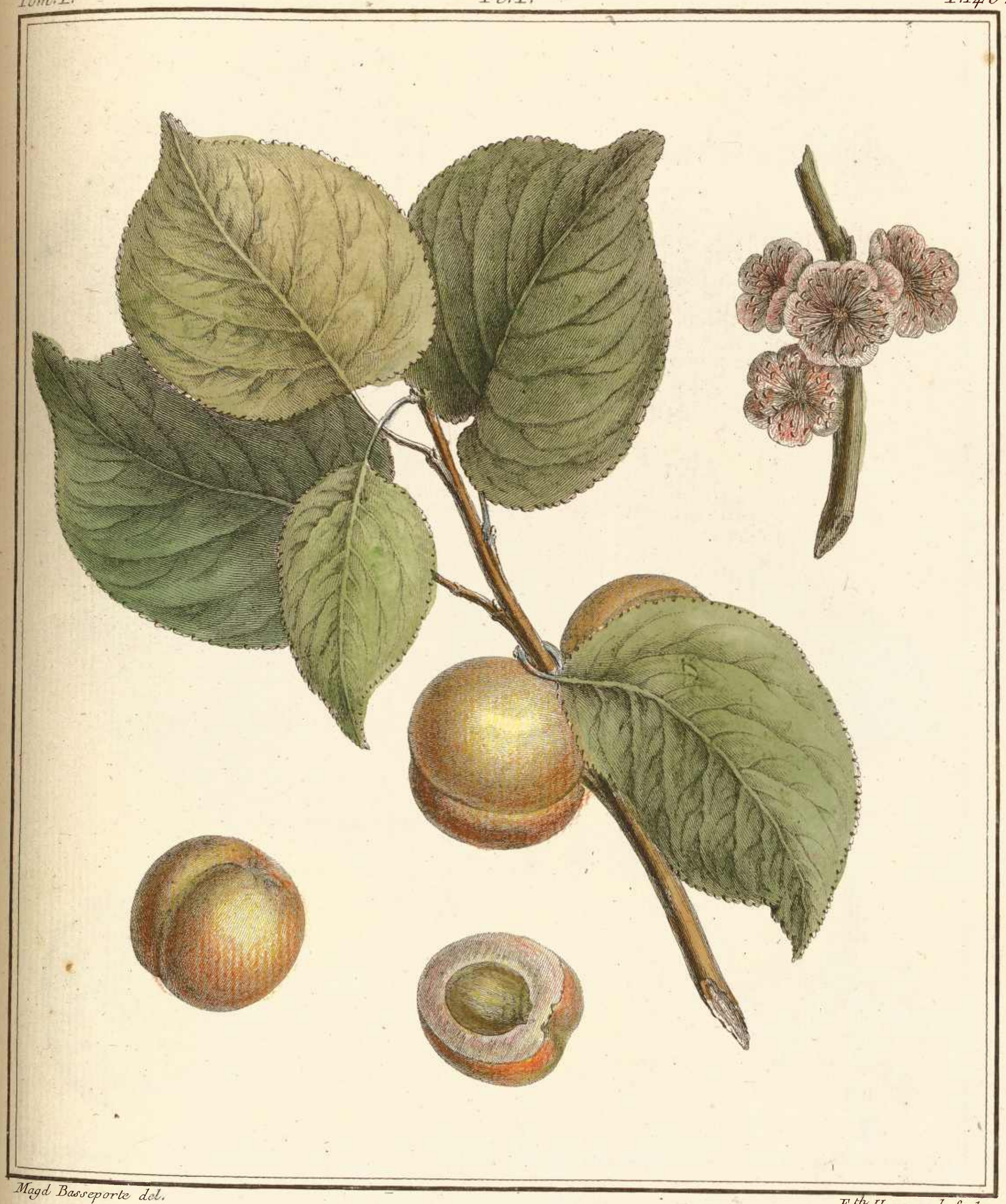
4°. L'Abricotier se plait dans une terre chaude, légere, sablonneuse, profonde, & s'accommode de toutes sortes de terreins, sur-tout s'il est greffé sur l'Abricotier de noyau.

5°. Cet arbre prenant rarement une forme réguliere en plein-vent, il a besoin de quelque élagage ou taille simple. En espalier, il se taille suivant les regles générales. Lorsque le bois est trop vieux, & que le fruit dégénere, il est bon de rapproches l'arbre, qui reperce facilement, se rajeunit & se renouvelle.

USAGES.

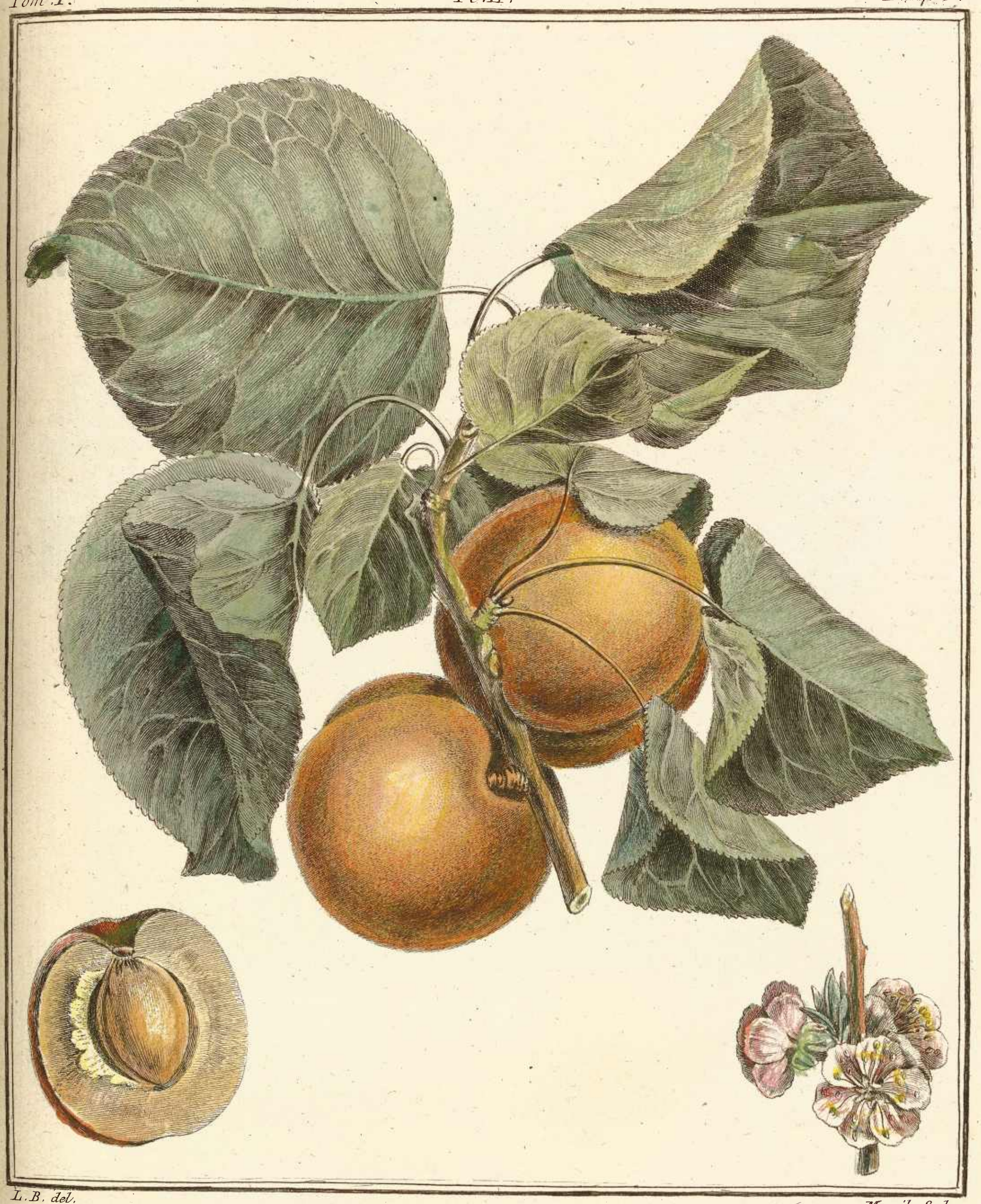
L'ABRICOT se mange crud, en compotes, confit entier, en quartiers, en marmelade, en pâtes, à l'eau-de-vie, &c. On en fait sécher au four qui servent à faire des compotes pendant l'hiver. Lorsque le fruit a noué trop abondamment, on en détache une partie avant que le noyau soit formé, & on en fait des compotes qui sont encore moins agréables que celles d'Amandes. On fait de fort bon ratafiat avec l'amande de l'Abricot, & même avec le bois de son noyau.





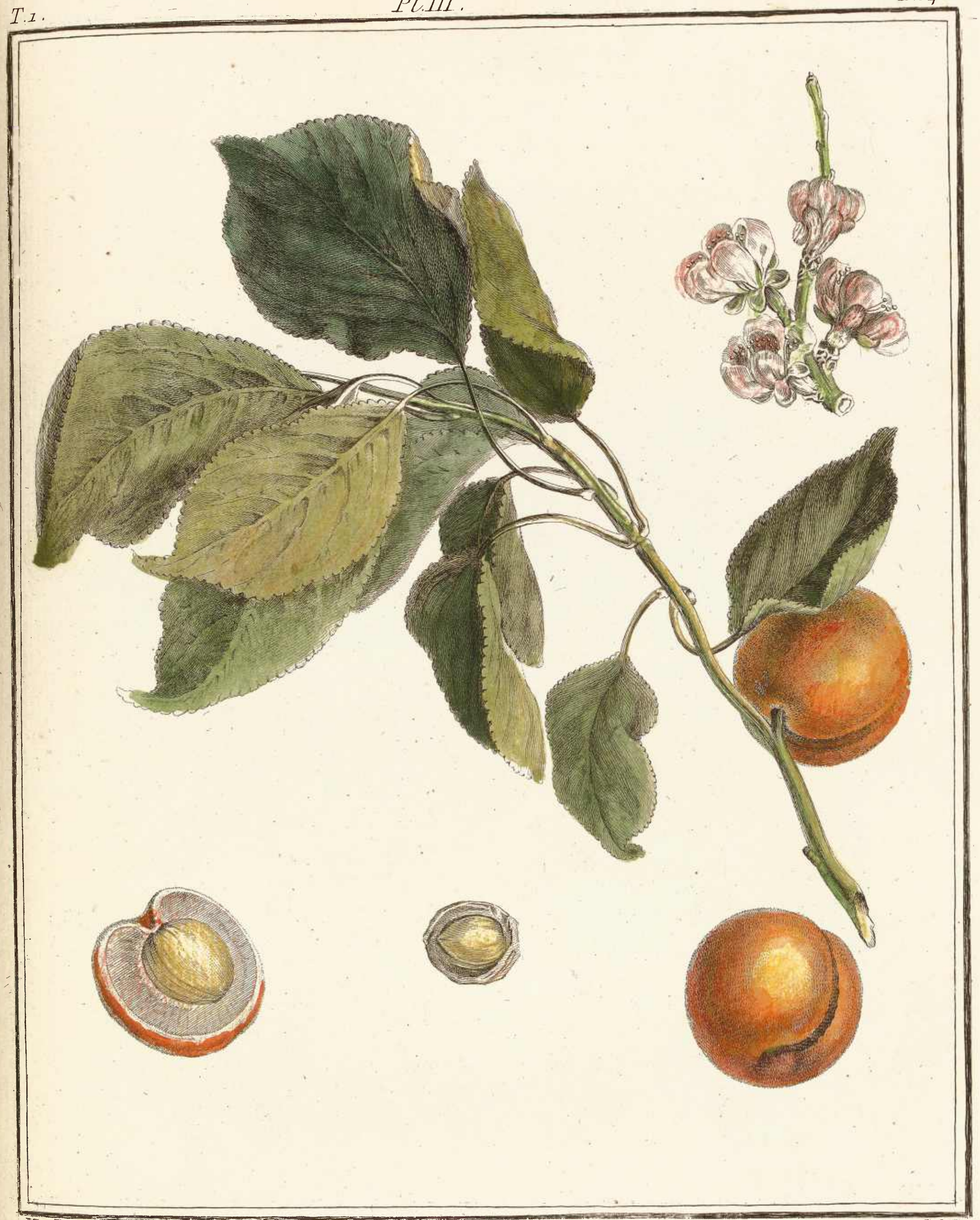
Magd Basseporte del. F.th Haussard Sculp.

Abricot Hâtif.



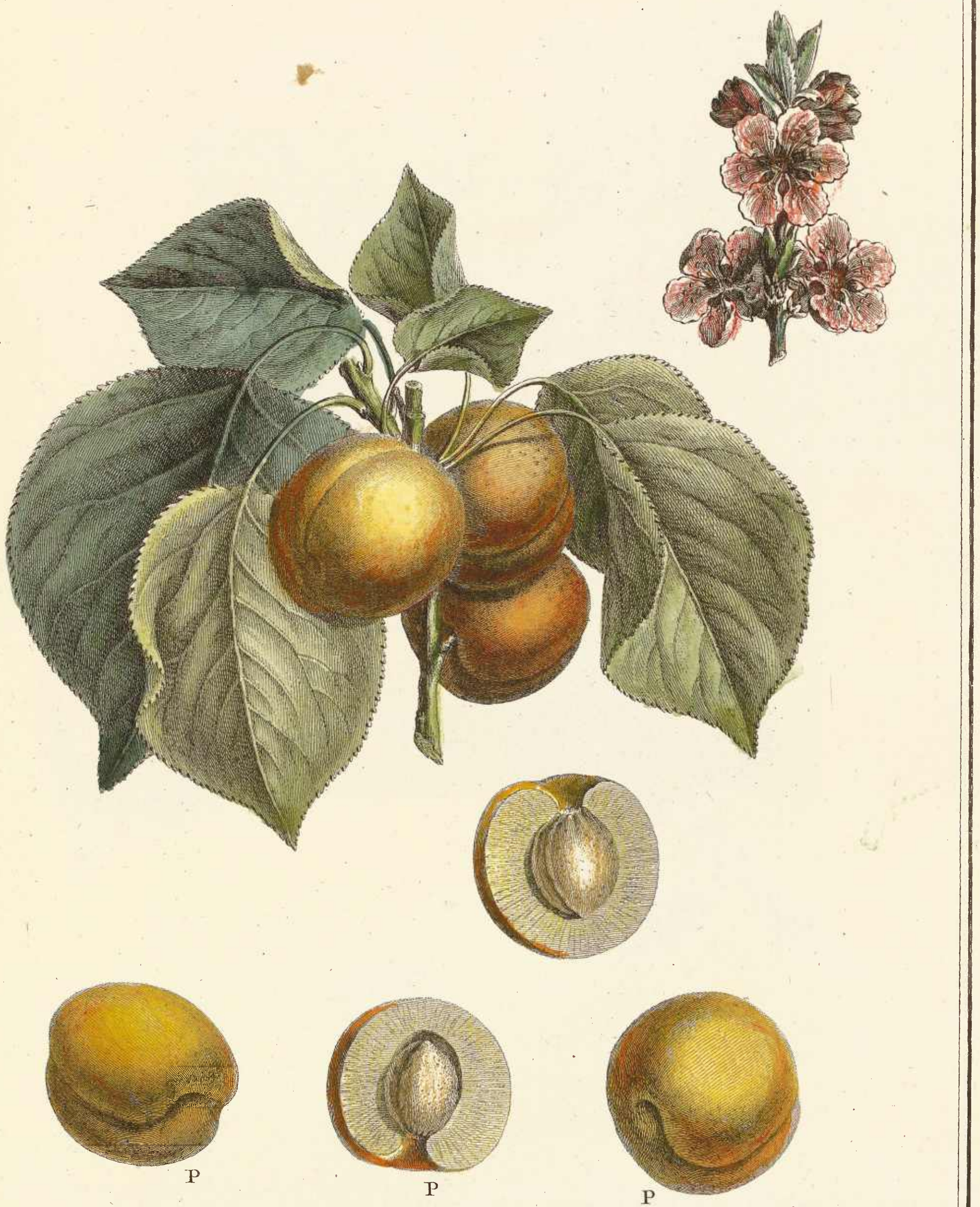
L. B. del. Mesnil Sculp

Abricot Commun.



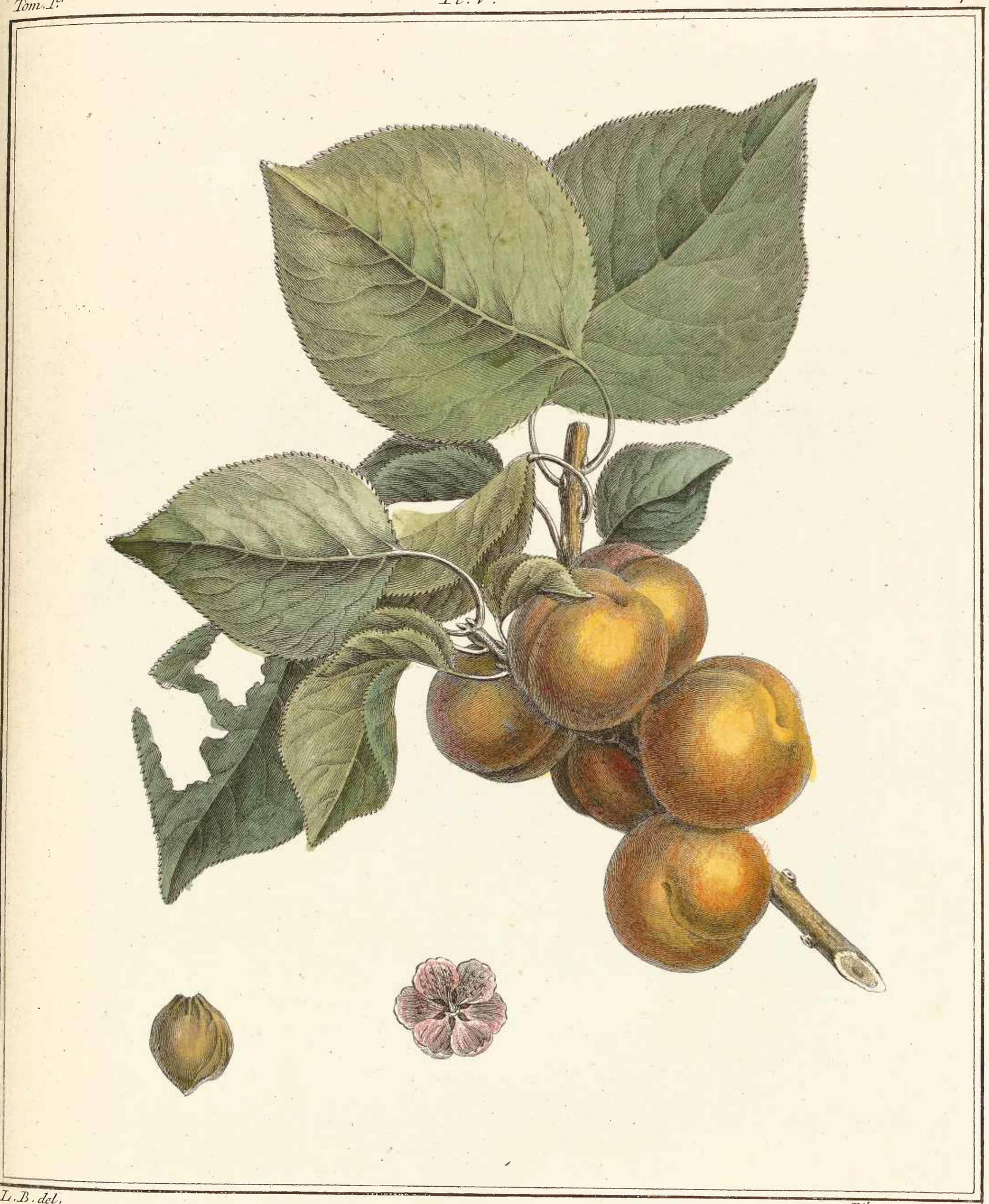
Mag. Basseporte del. Cne Haussard Sculp.

Abricot Angoumois.



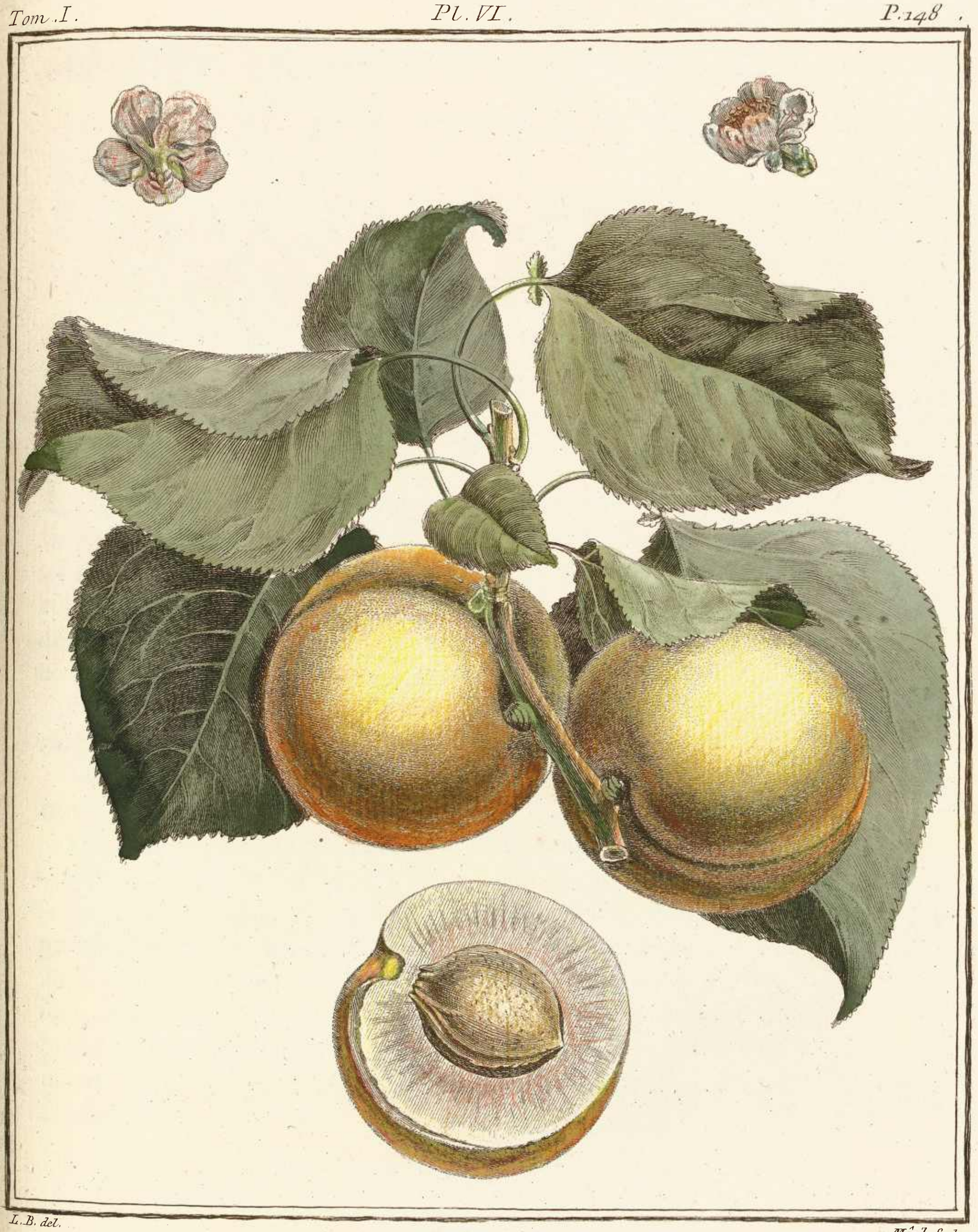
L. B. del. Cne. Haussard Sculp

Abricot de Hollande.



L. B. del. Eth. Haussard Sculp

Abricot de Portugal.



L. B. del. Ménil Sculp.

Abricot de Nancy.

BERBERIS,

ÉPINE-VINETTE.

DESCRIPTION.

BERBERIS dumetorum fructu rubro.

ÉPINE-VINETTE, à fruit rouge.

L'ÉPINE-VINETTE accusée, je crois sans fondement, par les Laboureurs de nuire à la fleur du bled, bannie des haies mêmes qui ferment leurs héritages, reléguée dans les bois & les clôtures des mauvais terreins, l'Épine-vinette doit trouver place dans ce Traité, à cause de l'usage que l'on fait de son fruit, qui se confit en grain, en gelée, en pâte, en conserve, en sirop, &c.

Cet Arbrisseau forme une touffe considérable, & s'éleve à cinq ou six pieds.

Les bourgeons sont droits, longs, gros, cannelés, de couleur fauve. Le liber est jaune.

Les boutons sont couverts d'écailles de couleur de rose, placés alternativement sur les bourgeons. Leur support est gros & large, terminé par trois épines fortes & très-aiguës, dont la plus grande, longue de six à huit lignes, s'éleve perpendiculairement sur la branche; les deux autres qui naissent du pied de la grosse, font avec elle un angle droit de chaque côté, & coupent la branche horizontalement. Quelques supports sont armés de quatre ou cinq épines rangées comme des rayons d'un demi-cercle.

De chaque bouton qui s'ouvre au printemps, il se développe de trois à six feuilles, & il sort d'entre elles une branche, si c'est un œil à bois; ou une grappe de fleurs, si c'est un bouton à fruit. Plus communément il se développe quatre feuilles dont deux sont petites, & presque de la forme d'une raquette. Les deux autres beaucoup plus grandes sont longues d'environ deux pouces, larges d'un pouce; aiguës du côté de la queue qui est fort courte; s'élargissant assez réguliérement jusqu'à la moitié de leur longueur, & se terminant presqu'ovalairement. Les nervures sont en petit nombre & très-peu saillantes. Les bords sont crenelés peu profondément, plutôt que dentelés. Chaque dent ou crenelure est terminée par une petite épine molle, fine comme un petit poil, longue de demi-ligne. Cette petite épine & tout le bord de la feuille sont légérement teints de rouge. Les feuilles sont épaisses, fermes, d'un vert-bleuâtre en-dedans, d'un vert-gai presque blanc en-dehors, d'une odeur forte & désagréable.

Les fleurs, qui sont de même odeur que les feuilles, s'épanouissent au commencement de Mai. Elles sont disposées en grappe de douze à trente fleurs, dont la rafle & les pédicules sont rouges & très-menus. En les étendant, car elles ne s'ouvrent qu'à demi, elles ont environ deux lignes & demie de diametre. Elles sont composées 1°. d'un calyce ou périanthe à six pieces, dont trois sont rouges & très-petites; les trois autres sont longues de deux lignes, larges d'une ligne, très-creusées en cuilleron, d'un jaune fort clair: 2°. de six pétales de deux lignes de longueur sur un peu plus d'une ligne de largeur, creusés en cuilleron, froncés par les bords, d'un jaune-pâle; à chaque côté de l'onglet est une petite glande d'un jaune foncé: 3°. de six étamines qui se couchent sur les pétales & prennent naissance à leur onglet: si l'on touche à cet endroit de l'onglet, les étamines s'approchent du pistil, & les pétales suivant ordinairement le mouvement des étamines, la fleur se ferme: 4°. d'un pistil cylindrique vert-clair,

long d'une ligne, surmonté d'un stigmate applati. Ce pistil devient une baie ou fruit charnu.

Le fruit vient par grappes; il est de forme cylindrique, arrondi par les extrémités, attaché à la rafle par une queue très-menue, longue de deux à quatre lignes, terminé par un petit ombilic noir très-saillant; il est applati suivant sa longueur, son diametre étant sur un sens moindre que sur l'autre d'environ demi-ligne.

La peau est dure, lisse, luisante, d'un beau rouge, tirant un peu sur le violet dans l'extrême maturité du fruit.

La chair est très-fondante, d'un rouge-clair.

L'eau est abondante, d'un aigrelet vif que le feu & le sucre moderent & rendent très-agréable.

Les pepins sont longs, très-durs, d'un brun-clair, noirs aux deux extrémités, d'un goût âcre.

Sa maturité est vers le commencement de Novembre.

Lorsque cet Arbrisseau est planté dans un potager ou dans un bon terrein, il devient plus grand, plus touffu, & son fruit est plus gros que dans les haies & les mauvais terreins. On y trouve des grappes de plus de trente grains, dont la plupart excedent six lignes de longueur, & trois lignes sur leur grand diametre.

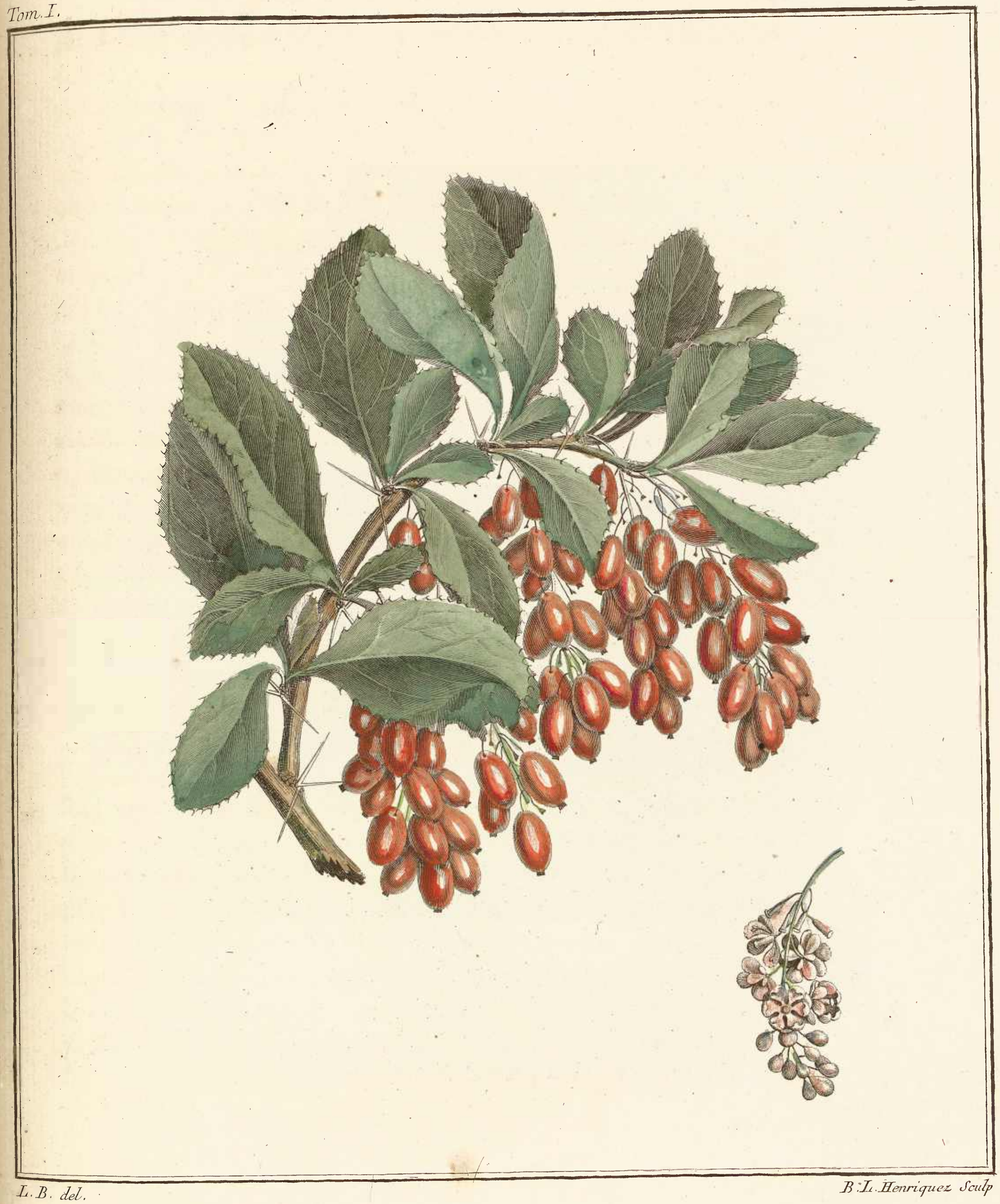
L'Epine-vinette sans pepin *Berberis sine nucleo C. B. Pin.* est celle qui mérite le plus d'être cultivée. Les Botanistes la regardent comme une variété de la précédente, quoiqu'elle ne conserve pas constamment son caractere distinctif. Lorsqu'on en transplante un pied dans un potager, il pousse des bourgeons vigoureux, produit de beau fruit, mais chaque grain a deux pepins. Quelques années après, lorsqu'il a formé sa touffe, & qu'il pousse moins vigoureusement, on ne trouve plus qu'un pepin dans la plupart des grains. Enfin lorsqu'il commence à être vieux, il donne son fruit sans pepin, comme avant d'être transplanté. Cette variété se trouve dans la forêt de Lions, dans plusieurs endroits du Vexin Normand & des environs de Rouen. Les

confitures d'Epine-vinette ſans pepin qui ſe font dans cette Ville ſont fort connues. L'Epine-vinette commune dans les environs de Paris & ailleurs, ne donne point de fruit ſans pepin, même ſur les plus vieux pieds.

Les autres variétés d'Epine-vinette, à fruit violet, à fruit blanc, à larges feuilles, à feuilles de buis, &c, ſe cultivent plus par curioſité que pour l'utilité: mais on peut regretter que M. Tournefort ait laiſſé ſur les bords de l'Euphrate l'Epine-vinette à fruit noir *Berberis Orientalis procerior fructu nigro ſuaviſſimo. Cor. Inſt.* & qu'il n'ait pas enrichi notre climat d'un Arbriſſeau qui paroît mériter d'être connu.

L'Epine-vinette n'exige aucune culture, moins encore d'être taillée. Plus on la taille, moins elle rapporte de fruit. Elle ſe multiplie par les ſemences, les pieds éclatés, les drageons enracinés.

CERASUS,



L. B. del.

B. L. Henriquez Sculp

Epine - Vinette.

CERASUS.

CERISIER.

DESCRIPTION GÉNÉRIQUE.

CERISIER est un nom générique, commun à une famille composée de différentes especes & variétés, qui toutes ont les caracteres suivants.

1°. Le tronc & les branches de tous les Cerisiers sont couverts de quatre écorces; la premiere, qui enveloppe les autres, est coriacée, forte & solide; la seconde est aussi coriacée, mais plus mince & moins dure que la premiere; la troisieme est très-mince, spongieuse, & presque sans consistance. La direction des fibres de ces trois écorces est transversale, circulaire, ou spirale. La quatrieme est une substance blanche, spongieuse, dont la direction des fibres est suivant la longueur des branches.

2°. Tous les Cerisiers ont trois sortes de boutons; boutons à bois, boutons à feuilles, & boutons à fruit. Les boutons à bois sont moins gros & plus pointus que les autres, & ordinairement placés à l'extrémité des branches qui en portent plus ou moins, suivant la vigueur de l'arbre. Comme ils ne servent qu'à multiplier les branches, on ne trouve que cette sorte de boutons sur les jeunes arbres. Les boutons à feuilles sont un peu plus gros & plus obtus que ceux à bois; ils sont placés le long des jeunes branches, & principalement sur de petites branches courtes, grosses, peu unies, ou comme raboteuses. De ces boutons il sort huit ou dix feuilles, dans les aisselles desquelles il se forme peut

l'année suivante d'autres boutons à feuilles & des boutons à fruit, qui sont disposés de sorte qu'il y a un bouton à fruit à côté d'un bouton à feuille, ou un bouton à fruit entre deux à feuilles, ou un à feuilles entre deux à fruit. Les boutons à fruit sont les plus gros & les plus obtus de tous. Ces trois sortes de boutons sont d'autant plus difficiles à distinguer pendant l'hiver, qu'il y a des especes de Cerisiers dont tous les boutons sont un peu pointus; d'autres dont tous les boutons sont un peu obtus; de sorte qu'on ne peut les reconnoître que par comparaison du plus au moins.

3°. Les feuilles des Cerisiers sont pliées en deux dans le bouton. Sur les branches, elles sont placées alternativement. Leur forme est oblongue, ou presqu'ovale alongée, terminée en pointe par les extrémités. Le dessous d'un vert plus clair que le dessus, est relevé d'une grosse nervure, des deux côtés de laquelle il en sort sept ou huit moindres, qui se ramifient en un grand nombre de très-petites. Le dessus est creusé de sillons correspondants aux nervures du dessous. La grandeur, l'épaisseur, la dentelure, la nuance du vert, &c. varient suivant les especes. A l'extrémité du pédicule, près de l'épanouissement de la feuille, il y a presque toujours deux petites éminences en forme de glandes teintes de rouge.

4°. Les fleurs des Cerisiers s'épanouissent à la fin de Mars ou au commencement d'Avril. Elles sont hermaphrodites, supportées par des queues plus ou moins longues, & il en sort ordinairement plusieurs d'un même bouton. Elles sont composées 1°. d'un calyce en godet, qui est divisé par le haut en cinq segments ou échancrures creusées en cuilleron, qui, lorsque la fleur est ouverte, se rabattent sur le godet, ou sur la portion du calyce qui reste entiere. Ce calyce est percé par le fond, & quelquefois étant enfilé par la queue, il y reste desséché jusqu'à la maturité du fruit: 2°. de cinq pétales arrondis, minces, plus ou moins grands

suivant l'espece, attachés par un onglet fort menu aux angles que forment les échancrures du calyce; ils sont blancs & se teignent de rouge lorsqu'ils sont prêts à tomber: 3°. de vingt à trente étamines terminées par des sommets en forme d'olive, & attachées aux parois intérieures du calyce par des filets déliés de différente longueur: 4°. d'un embryon placé au fond du calyce, arrondi, surmonté d'un style qui est terminé par un stigmate obtus.

5°. Le fruit du Cerisier est succulent, couvert d'une peau mince, unie & lisse. Au milieu on trouve un noyau dur & ligneux qui renferme une amande composée de deux lobes & d'un germe. La grosseur, la forme, la couleur, le goût, &c. du fruit, varient suivant l'espece.

Nous partagerons les Cerisiers en deux classes. La premiere contiendra les Cerisiers à fruit en cœur; & la seconde, les Cerisiers à fruit rond.

PREMIERE CLASSE.

CERISIERS à fruit en cœur.

LES CERISIERS de cette classe sont de grands arbres qui s'élevent droits, soutiennent bien leurs branches, laissent pendre leurs grandes feuilles dentelées profondément, & leurs fleurs qui s'ouvrent peu. Leurs fruits, de la forme desquels ils tirent leur nom & leur principal caractere, sont amers, ou doux & sucrés, couverts d'une peau adhérente à la chair. Les principales especes contenues dans cette classe, sont les Merisiers, les Guigniers & les Bigarreautiers.

MERISIERS.

I. *CERASUS major sylvestris fructu cordato minimo, subdulci, aut insulso.*
MERISIER à petit fruit.

CET arbre devient le plus grand de tous ceux de son genre. Il soutient bien ses branches qui s'étendent sans confusion.

Ses bourgeons sont forts & vigoureux ; leur écorce est claire, unie & brillante.

Ses boutons, assez écartés les uns des autres, sont longs & pointus.

Ses fleurs sont pendantes, peu ouvertes. En les étendant, elles ont quatorze ou quinze lignes de diametre. Le pétale est très-blanc, long d'environ sept lignes, large de quatre lignes & demie, un peu froncé par les bords, & fendu ou comme taillé en cœur par l'extrémité. Elles sortent deux ou trois d'un même bouton : leur pédicule est menu, long de quinze lignes.

Ses feuilles sont grandes, longues de quatre à cinq pouces, larges de deux ou deux pouces & demi, d'un vert brillant par dessus, d'un vert-blanchâtre par dessous, pliées en gouttiere, denrelées & surdenrelées par les bords, pendantes à des pédicules longs d'environ deux pouces & demi, menus & trop foibles pour les soutenir.

Son fruit est très-petit, ayant environ cinq lignes de hauteur sur un diametre de quatre lignes, presqu'également large par les deux extrémités ; ce qui rend sa forme plus approchante d'un ovale que d'un cœur. Il est divisé suivant sa hauteur par une gouttiere très-peu marquée.

La peau est blanche, rouge, noire, suivant la variété de Merisier, ou suivant le degré de maturité du fruit qui prend successivement ces trois couleurs, si c'est une variété à fruit noir. Les variétés de fruit rouge deviennent d'un brun très-foncé, ou noires

dans leur excessive maturité; mais cette couleur se borne à la peau, sans se communiquer à la chair, à l'eau & au noyau.

La chair est seche, en très-petite quantité.

L'eau est âcre, & devient fade dans l'extrême maturité du fruit.

Le noyau est ovale, fort adhérent à la chair, gros par rapport au volume du fruit.

Ce petit fruit qu'on abandonne aux oiseaux, mûrit vers la fin de Juin. Il est si léger qu'il pend beaucoup moins que les fruits de la même classe.

Comme le Merisier s'éleve & se multiplie de noyaux dans les bois où il se plaît, on en trouve un grand nombre de variétés, à peu-près également méprisables pour le fruit. On le cultive dans les pépinieres pour former des sujets sur lesquels on peut greffer toutes les especes de Cerisiers. La greffe se décolle facilement de la variété à petit fruit noir.

II. *CERASUS major, sylvestris, flore pleno.*
CERASUS major ac sylvestris multiplici flore. H. R. P.
Merisier à fleur double.

Ce Merisier ne differe point du précédent par le port & par le feuillage. Il ne devient pas aussi grand. Ses bourgeons sont plus courts & plus garnis de boutons. Le diametre de ses fleurs est de neuf à dix-huit lignes. Elles sont composées d'une quarantaine de pétales disposés en rose, d'environ trente étamines, & d'un pistil monstrueux formé de deux petites feuilles repliées qui s'embrassent l'une l'autre. Cet Arbre, la merveille, ou l'une des principales merveilles du printemps, fleurit à la fin d'Avril, ou au commencement de Mai. Comme il ne produit point de fruit, je ne m'étendrai pas davantage sur sa description.

III. *CERASUS major sylvestris fructu cordato, nigro, subdulci.*
CERASUS major ac sylvestris, fructu subdulci, nigro colore inficiente. C. B. P.

MERISIER à gros fruit noir.

CETTE variété ne parvient pas à la grandeur des Merisiers à petit fruit. Ses bourgeons sont moins forts, & d'une couleur plus brune. Ses feuilles sont d'un vert plus foncé; les nervures sont ordinairement teintes ou tachées d'une couleur rouge, qui souvent est sensible dans les sillons correspondants de l'autre côté. Ses fleurs sortent trois ou quatre d'un même œil, s'ouvrent davantage, sont un peu moins grandes (treize lignes de diametre): le pétale plus arrondi, long de six lignes, large de sept lignes, est d'un blanc moins pur; une partie du calyce & ses échancrures sont d'un rouge vif. Les pédicules sont assez gros.

Son fruit surpasse de beaucoup en grosseur celui des autres Merisiers, & approche des petites Guignes. Il est alongé, & pend à de grandes queues.

La peau est fine, noire lorsque le fruit est bien mûr.

La chair est tendre, mollasse, d'un rouge foncé.

L'eau est de même couleur que la chair, abondante, douce & sucrée, mais un peu fade.

Le noyau est gros & teint de rouge.

On cultive ce Merisier pour le fruit, dont les Liquoristes se servent pour colorer les ratafiats, & adoucir l'âcreté de l'eau-de-vie & des autres fruits.

GUIGNIERS.

I. *CERASUS major hortensis fructu cordato, nigricante, carne tenerâ & aquosâ.*
GUIGNIER à fruit noir. (*Pl. I. Fig. 1.*)

LE GUIGNIER, d'une taille un peu inférieure à celle du

Merisier, est beaucoup plus touffu. Ses branches sont plus menues & très-garnies de feuilles, ce qui fait qu'elles pendent un peu, & se soutiennent moins bien que celles du Merisier.

Ses bourgeons sont assez forts, & leur écorce est brune.

Ses boutons sont longs, médiocrement gros, bien arrondis sur leur diametre.

Ses fleurs s'ouvrent peu. Les pétales sont très-minces, longs de six lignes, larges de cinq lignes, un peu creusés en cuilleron; leur extrémité est moins fendue en cœur que dans le Merisier.

Ses feuilles sont grandes, presqu'ovales, plus étroites vers la queue qu'à l'autre extrémité, qui est terminée par une pointe aiguë & assez longue. Les bords sont dentelés profondément & surdentelés. Le dessus est d'un vert-foncé, creusé de sillons peu profonds; le dessous est d'un vert-clair; la grosse arrête est très-saillante; les nervures latérales, au nombre de dix à douze, sont assez relevées, mais très-déliées. Les grandes feuilles des branches à fruit ont trois pouces sept lignes de longueur, & dix-neuf lignes de largeur; les queues sont longues de quinze à vingt lignes. La longueur des grandes feuilles des bourgeons est d'environ quatre pouces & demi; la largeur de deux pouces & demi; la longueur de la queue est de vingt-sept lignes. Elles sont pendantes & se plient en gouttiere en dedans.

Son fruit est bien figuré en cœur, applati, beaucoup plus gros du côté de la queue que du côté de la tête. Sa hauteur est de neuf lignes; son grand diametre de huit lignes & demie; & son petit diametre de sept lignes. Sa queue, longue de treize à dix-huit lignes, est plantée dans un enfoncement assez large & peu creusé. Il est divisé suivant sa hauteur par un applatissement ou rainure très-peu marquée.

La peau est fine, semée de petites inégalités; lorsque le fruit est à son dernier degré de maturité, elle est d'un brun très-foncé, presque noir. La chair est d'un rouge très-foncé, un peu mollasse.

L'eau est teinte de la même couleur, douce, & un peu insipide.

Mais souvent on cueille cette Guigne lorsque sa peau n'est que d'un rouge foncé; & alors sa chair est ferme & rouge. Son eau est pareillement rouge & assez agréable, quoiqu'un peu sure.

Le noyau est gros, adhérent à la chair, blanc ou très-légérement teint, long de six lignes, large de quatre lignes & demie, épais de trois lignes.

Cette Guigne mûrit dans le commencement de Juin; elle seroit plus estimée, si la Cerise ronde hâtive ne paroissoit pas en même temps.

II. *CERASUS major hortensis fructu cordato minore, nigricante, carne aquosâ & subdulci.*

GUIGNIER à petit fruit noir. (*Pl. I. Fig.* 2.)

CET Arbre est une variété du précédent dont il ne diffère sensiblement que par le fruit, qui est moins gros & moins alongé. Sa hauteur est de sept lignes; son grand diametre de huit lignes, & son petit diametre de sept lignes; de sorte que vu sur son grand diametre, il a plus de largeur que de hauteur. Sa gouttiere est peu marquée, & comme divisée en deux, suivant sa longueur, par une petite bosse ou côte qui s'étend de la tête à la queue. La queue est menue, longue de quinze à vingt lignes, plantée dans un enfoncement large & profond relativement au volume du fruit. Sa peau prend les mêmes couleurs que le précédent, suivant ses degrés de maturité. Sa chair & son eau deviennent d'un rouge moins foncé, & d'un goût un peu plus fade dans l'extrême maturité. Son noyau est blanc, ou de couleur de chair très-légere, long de cinq lignes & demie, large de quatre lignes, épais de trois lignes. Cette Guigne mûrit au commencement de Juin.

III.

III. *CERASUS major hortensis fructu cordato, partim albo, partim rubro, carne viridi & aquosa*

Guignier à gros fruit blanc. (*Pl. I. Fig. 3.*)

L'Arbre ne differe du Guignier à fruit noir, que par l'écorce de ses bourgeons qui est de couleur cendrée, & par le vert de ses feuilles qui est plus pâle.

Le fruit a neuf lignes & demie de hauteur; son grand diametre est de huit lignes & demie, & son petit diametre de huit lignes; ainsi il est peu applati sur son diametre, plus renflé du côté de la queue que du côté de la tête. Rarement il est divisé suivant sa hauteur par une gouttiere sensible; mais par une ligne rouge, très-fine, sans profondeur.

Sa peau est de couleur de chair du côté du soleil, & d'un blanc de cire du côté de l'ombre. Quelques fruits, lorsqu'ils sont très-exposés au soleil, se teignent presque par-tout d'un rouge clair & tendre.

Sa chair est très-blanche, excepté sous les endroits de la peau les plus rouges où elle prend une légere teinte de cette couleur. Elle est un peu plus ferme que celle de la Guigne noire.

Son eau est blanche, & d'un goût assez agréable.

Son noyau est tout blanc, très-adhérent à la chair, long de cinq lignes & demie, large de quatre lignes, épais de trois lignes.

Cette Guigne mûrit vers le dix de Juin. Elle a une variété qui est plus applatie sur son diametre, & qui est divisée suivant sa longueur par une rainure bien marquée, & même assez profonde sur un côté du fruit. Elle prend beaucoup moins de rouge.

Les trois Guigniers que je viens de décrire, & leurs variétés, sont les seuls connus & cultivés dans les environs de Paris.

Les Guignes, assez agréables à manger sous l'arbre, perdent leur mérite dans un transport tant soit peu long. Leur chair tendre se meurtrit aisément; & alors elles sont fades & insipides.

IV. *CERASUS major hortensis fructu cordato, rubro, serotino, carne tenerâ & aquosâ.*

GUIGNIER à fruit rouge tardif. GUIGNE de fer ou de S. Gilles.

Je ne m'étendrai point sur ce Guignier dont la taille approche beaucoup de celle du Merisier. Sa fleur ne commence à s'ouvrir que vers la fin d'Avril; & son fruit ne mûrit qu'en Septembre & Octobre, mois abondants en excellents fruits, auprès desquels celui-ci ne peut paroître que méprisable.

Le Maine, la Normandie, & quelques autres Provinces ont plusieurs sortes de Guignes de couleurs, grosseurs & qualités différentes, dont je ne fais point mention, & que je crois peu utile de faire connoître; cette espece de Cerisier ne méritant d'être cultivé, que pour produire l'abondance dans la premiere saison des fruits. J'excepte cependant le Guignier suivant, sans contredit le plus estimable de son espece, & dont le fruit peut soutenir la concurrence avec plusieurs bonnes Cerises rondes qui mûrissent en même temps.

V. *CERASUS major hortensis fructu cordato, nigro, splendente, carne tenerâ, aquosâ & sapidissimâ.*

GUIGNIER à gros fruit noir luisant.

Le port de l'arbre est le même que celui des autres Guigniers.

Le bourgeon est de grosseur médiocre; peu arrondi, & comme cannelé à l'extrémité; de couleur jaunâtre; point ou presque point tiqueté.

Le bouton est long, peu pointu, très-peu écarté de la branche. Le bouton à fruit est médiocrement obtus, très-renflé sur le milieu, de forme ovale.

La fleur est de même forme que celle des autres Guigniers. Elle s'ouvre peu, & est ordinairement moindre, les pétales ayant

à peine cinq lignes de longueur sur quatre lignes de largeur; leur extrémité est fendue en cœur, & ils sont peu concaves. Le calyce & ses échancrures sont teints de rouge-brun foncé du côté du soleil; le reste est vert mêlé de rougeâtre.

La feuille est grande, d'un vert-clair en dedans, d'un vert-gai en dehors; ses bords sont dentelés profondément & surdentelés; elle se soutient un peu moins que celle des autres Guignier. Sa queue longue de dix-huit à vingt-cinq lignes, est un peu teinte de rougeâtre du côté du soleil. Les grandes feuilles des branches à fruit ont près de cinq pouces de longueur, & deux pouces & demi de largeur.

Le fruit, un peu moins gros par la tête que vers la queue, a neuf lignes de hauteur, autant sur son grand diametre, & huit lignes & demie sur son petit diametre. Sa queue est verte, menue, longue de dix-huit lignes à deux pouces, plantée dans une petite cavité peu profonde.

La peau est noire, unie, luisante.

La chair est rouge, plus ferme que celle des autres Guignes.

L'eau est abondante, d'un goût relevé & agréable.

Le noyau est un peu teint de rouge, long de quatre lignes & demie, large de quatre lignes, épais de trois lignes.

Sa maturité est vers la fin de Juin. S'il étoit plus hâtif, ce Guignier mériteroit d'être cultivé à l'exclusion de tous les autres.

BIGARREAUTIERS.

I. *CERASUS major hortensis fructu cordato majore saturè rubro, carne durâ sapidissimâ.*

Bigarreautier à gros fruit rouge. (*Pl. II.*)

Le Bigarreautier se multipliant ordinairement par la greffe, je ne puis déterminer sa grandeur naturelle. Greffé sur le Merisier,

sa taille approche de celle du Guignier; il pousse moins de bois, le nourrit mieux, & le soutient à peu-près de même.

Ses bourgeons sont gros, peu alongés; l'écorce est d'un brun-clair.

Ses boutons sont gros & bien noursis; ceux même à bois sont un peu obtus. Les supports sont larges & saillants.

Ses fleurs s'ouvrent peu. Le pétale est long de six lignes, large de cinq lignes, presque rond par l'extrémité. Le pédicule à peine long d'un pouce lorsque la fleur commence à s'épanouir, est quelquefois long de trois pouces lorsqu'elle est passée. Les étamines sont de longueurs très-inégales. Le calyce & le pédicule sont d'un vert-clair. Il sort jusqu'à six fleurs d'un même bouron.

Ses feuilles sont grandes, longues d'environ quatre pouces sur vingt-quatre ou vingt-six lignes. Les grandes sont moins larges vers la queue que vers l'autre extrémité. La plus grande largeur des feuilles, petites & moyennes, est vers la moitié de leur longueur. Elles sont dentelées réguliérement, assez finement, & surdentelées; d'un vert plus clair, & plus garnies de nervures que celles du Guignier. La queue déliée, longue de dix-huit à vingt-quatre lignes, & la plus grande partie de la grosse arrête, sont teintes de rouge. Elles sont fermées en goutriere, ou repliées en dedans par les bords, & plus pendantes que celles du Guignier.

Son fruit est gros, convexe ou renflé d'un côté; de l'autre il est applati & divisé par une rainure assez profonde qui regne sur toute la longueur, de la tête à la queue. Lorsqu'on le regarde de ce côté, il paroit comme quarré, parce qu'il est presqu'également large par le côté de la tête & par le côté de la queue. Il a dix lignes & demie de hauteur; dix lignes & demie sur son grand diametre, & neuf lignes sur son petit diametre. Sa queue est menue, longue de quinze lignes à trois pouces, plantée dans un enfoncement assez large & peu creusé.

La peau est fine, unie, brillante, d'un rouge foncé du côté du soleil, d'un rouge vif du côté de l'ombre. Souvent quelques petits endroits, & sur-tout le fond de la gouttiere sont blancs.

La chair est très-ferme & très-succulente, blanchâtre, semée de veines ou de fibres plus blanches; autour du noyau, & sous la peau du côté qui a été frappé du soleil, elle est rouge.

L'eau est abondante, légérement teinte de rouge, d'un goût très-relevé & excellent.

Le noyau est ovale, jaunâtre ou couleur de chair, long de six lignes, large de quatre lignes, épais de trois lignes & demie.

Ce fruit, le meilleur des Bigarreaux & de tous les fruits de sa classe, mûrit ordinairement après la mi-Juillet.

II. *CERASUS major hortensis fructu cordato majore, hinc albo, indè dilutè rubro, carne durâ sapidâ.*

Bigarreautier à gros fruit blanc.

Ce Bigarreautier differe très-peu du précédent. L'écorce de ses bourgeons est grise ou cendrée.

Son fruit a la même forme, la même grosseur & les mêmes proportions; mais la peau est d'un rouge très-clair, presque couleur de chair du côté du soleil; d'un blanc de cire du côté de l'ombre.

Sa chair est blanche, succulente, un peu moins ferme que celle du Bigarreau rouge.

Son eau est aussi un peu moins relevée & agréable.

Son noyau est blanc.

III. *CERASUS major hortensis fructu cordato minore, hinc albo, indè dilutè rubro, carne durâ dulci.*

Bigarreautier à petit fruit hâtif.

C'est un variété du précédent, dont elle ne differe que par le fruit & le temps de sa maturité.

La hauteur de ce Bigarreau est de huit lignes & demie ; son grand diametre d'un peu plus, & son petit diametre de sept lignes & demie. Il n'est point divisé suivant sa hauteur par une gouttiere sillonnée, mais seulement par une ligne qui n'est sensible que par sa couleur, & qui passe par le milieu d'une petite élévation en forme de côté, laquelle s'étend de la tête à la queue. L'autre côté du fruit n'est divisé suivant sa longueur, que par un petit applatissement. La queue est menue, longue de vingt à vingt-quatre lignes, plantée dans un enfoncement large & très-peu creusé.

La peau est d'un beau rouge tendre & léger du côté du soleil ; l'autre côté est d'un blanc de cire mêlé d'une teinte très-légere de couleur de rose. Jusqu'ici cette description differe peu de celle que nous avons faite de la grosse Guigne blanche : aussi l'extérieur de ces deux fruits est-il si ressemblant que lorsque les Fruitiers les ont mêlés ensemble, l'œil a peine à les distinguer, quoique les couleurs de la Guigne soient moins vives, & son blanc plus ambré. Les caracteres suivants feront reconnoître le Bigarreau.

Sa chair est blanche ; quoique moins dure que celle des autres Bigarreaux, elle est cassante & beaucoup plus ferme que celle de la Guigne.

Son eau, d'abord un peu sure, s'adoucit & prend un goût relevé dans la parfaite maturité du fruit.

Le noyau est blanc, long de cinq lignes, large de quatre lignes, épais de trois lignes.

Sa matusité est vers la mi-Juin.

IV. *CERASUS major hortensis fructu cordato minore rubro, carne dura dulci.*

BIGARREAUTIER à petit fruit rouge hâtif.

CETTE variété admise par beaucoup de Jardiniers & de

Pépiniéristes, ne se distingue de la précédente que par la couleur du fruit, la chair un peu plus ferme & l'eau un peu plus relevée. Mais ayant trouvé sur la variété précédente beaucoup de fruits qui ont toutes ces qualités lorsqu'ils ont demeuré sur l'arbre plus long-temps, mieux exposés, & plus frappés du soleil que les autres, & qu'ils y ont acquis une parfaite maturité: d'ailleurs n'ayant jamais vu de Bigarreautier à petit fruit hâtif qui porte tous, ou la très-grande partie de ses fruits rouges; je crois pouvoir regarder l'existence de cette variété au moins comme douteuse.

V. *CERASUS major hortensis fructu cordato medio, carne durâ sapidâ.*

Bigarreautier commun.

Ce Bigarreautier tient le milieu entre les hâtifs & les tardifs, pour la grosseur du fruit, la fermeté de la chair, le goût, & le temps de la maturité. Quelques Jardiniers assurent qu'il y en a aussi plusieurs variétés; mais ils ne les distinguent que par la couleur, un peu plus ou moins de grosseur & de qualité; différences que le terrein, l'exposition, & le degré de maturité peuvent produire.

Dans quelques jardins on commence à cultiver sous le nom de *Belle de Rocmont*, un Bigarreautier, dont le port & toutes les parties ne diffèrent point du Bigarreautier commun.

Son fruit a dix lignes de hauteur, onze lignes sur son grand diametre, prés de dix lignes sur son petit diametre. Il est moins applati, & moins alongé que le gros Bigarreau rouge. Le côté applati n'a point de rainure sensible; il n'est divisé que par une ligne blanchâtre très-peu marquée. La queue longue de dix-huit à vingt-quatre lignes, est plantée dans une cavité assez profonde, évasée, ronde dans son pourtour.

Sa peau est très-unie & brillante, d'un beau rouge pur dans

quelques endroits, par-tout ailleurs marbré ou tiqueté finement de jaune doré; le côté de l'ombre est d'un rouge lavé.

Sa chair est ferme & cassante, un peu jaune sous le côté où la peau est plus haute en couleur, un peu tiquetée de très-petits points rouges autour du noyau, blanche dans le reste.

Son eau est abondante, vineuse, relevée & très-agréable.

Son noyau est marbré de rouge, long de cinq lignes, large de quatre lignes, épais de trois lignes.

Cet excellent Bigarreau mûrit au commencement de Juillet. Il mérite d'être moins rare.

Seconde Classe.

CERISIERS à fruit rond.

Cette classe comprend 1°. toutes les especes & variétés de Cerisiers dont les fruits sont proprement dits à Paris *Cerises*: 2°. quelques especes qui participent de la premiere classe, & plus essentiellement de la seconde. Les arbres de la seconde classe ne parviennent point à la grandeur de ceux de la premiere, & ne soutiennent pas si bien leurs branches. Leurs feuilles sont moins grandes, plus étoffées, d'un vert plus foncé, plus fermes sur leurs queues. Leurs fleurs sont moindres, mais plus ouvertes. Enfin leurs fruits sont ronds, fondants & acides; la peau se détache aisément de la chair, au lieu qu'elle est fort adhérente aux Guignes & aux Bigarreaux.

I. *CERASUS parvula fructu rotundo minime acido praecocior.*

Cerisier nain à fruit rond précoce. (*Pl. III.*)

Le mérite de ce petit Cerisier consistant dans la précocité de ses fruits; pour en avancer encore la maturité, on le plante ordinairement

ordinairement en espalier exposé au midi, où sa taille excede rarement quatre pieds. En plein-vent il s'éleve à cinq ou six pieds. On le greffe sur des drageons de Cerisier à fruit rond, ou sur le Cerisier de Sainte-Lucie.

Les bourgeons sont longuets, très-menus, d'un brun clair du côté du soleil, gris du côté opposé.

Les boutons sont petits, alongés, très-pointus.

La fleur a huit lignes de diametre. Le pétale est long & étroit, très-mince, creusé en cuilleron, froncé par les bords. Il sort deux ou trois fleurs d'un même bouton.

Les feuilles sont d'un vert foncé par dedans, plus clair en dehors, petites; les plus grandes ont trois pouces trois lignes de long sur vingt lignes de largeur. Depuis leur plus grande largeur, qui est plus vers l'extrémité que vers la queue, elles diminuent assez régulièrement vers la queue où elles se terminent en pointe; elles diminuent aussi vers l'autre extrémité qui est terminée par une pointe assez longue. Elles sont dentelées & surdentelées. Le dessous est relevé de nervures peu saillantes, & le dedans creusé de sillons peu profonds. La queue est longue de cinq à six lignes.

Le fruit est petit, rond, applati par les extrémités. Sa hauteur est de six lignes & demie, & son diametre de huit lignes. Souvent on le cueille avant qu'il ait acquis cette grosseur; mais lorsqu'on le laisse mûrir parfaitement sur l'arbre, il devient quelquefois plus gros. Sa queue est longue de douze à treize lignes, plantée dans un enfoncement large & assez profond. La petite marque blanche ou point blanc que laisse le pistil à la tête du fruit, est aussi dans un très-petit enfoncement, & donne naissance à une petite rainure qui n'est sensible que jusque vers la moitié de la hauteur du fruit.

La peau est dure, d'un rouge clair qui devient assez foncé dans la parfaite maturité du fruit.

La chair est blanche & un peu seche. Elle prend une très-légere teinte de rouge, lorsque le fruit est très-mûr.

L'eau est aigre ou fort sure. Ce fruit est cependant estimable; parce qu'il mûrit dès la fin de Mai, ou le commencement de Juin, avant tous les autres fruits tant à noyau qu'à pepin. Il orne les desserts, se mange en compotes, ou glacé de sucre.

Le noyau est gros, long de trois lignes, de largeur presque égale, & épais de deux lignes & demie. J'ai souvent trouvé de ces Cerises précoces dont le noyau étoit très-petit, & par conséquent le fruit plus charnu. Je ne sais si c'est une variété, ou si cette différence vient du terrein ou du degré de maturité.

Le *May-Duke*, variété du *Chery-Duke* n°. 20, dont les fruits sont excellents, plus charnus, & aussi précoces, est préférable à ce Cerisier.

II. *CERASUS sativa, fructu rotundo medio, rubro, acido, præcoci.*

CERISIER hâtif. (*Pl. IV.*)

Ce Cerisier devient beaucoup plus grand que le précédent, mais moindre que la plupart des Cerisiers de son espece. On l'éleve ordinairement en demi-plein-vent. En le greffant sur le Merisier, on peut en faire un plein-vent; mais il ne forme qu'une petite tête peu étendue. Il laisse pendre ses branches, sur-tout lorsqu'elles sont chargées de fruits dont il rapporte abondamment.

Ses bourgeons menus, pliants & très-nombreux rendent sa tête touffue.

Ses boutons sont ovales, peu pointus, & font avec le bourgeon un angle assez ouvert.

Ses fleurs sortent trois ou quatre d'un même œil: elles ont onze lignes de diametre, sont très-ouvertes. Le pétale est arrondi, strié par les bords. Les échancrures du calyce sont dentelées finement.

Ses feuilles ont deux pouces neuf lignes de longueur & vingt lignes de largeur. Celles des bourgeons sont plus grandes. Elles se rétrécissent beaucoup plus vers la queue qu'à l'autre extrémité qui est terminée par une pointe courte. Le dedans est d'un vert foncé & luisant, le dehors est d'un vert-jaunâtre. Les bords sont dentelés peu profondément & surdentelés ; la dentelure est obtuse. Elles se soutiennent droites sur des queues longues de douze à quinze lignes.

Son fruit est de moyenne grosseur, un peu applati par la tête, & beaucoup plus du côté de la queue qui est longue de onze à dix-sept lignes, & plantée dans un enfoncement assez creusé. Il est aussi un peu applati sur sa hauteur qui est de huit lignes ; son grand diametre est de neuf lignes & demie, & son petit diametre est un peu moindre que neuf lignes.

Sa peau prend de bonne heure une couleur rouge-claire & vive. Si l'on cueille alors cette Cerise, elle est hâtive ; mais son eau est si aigre, qu'elle n'est comestible qu'en compotes. Si on la laisse acquérir sa parfaite maturité, sa peau devient d'un rouge assez foncé.

Sa chair, presque blanche, se teint de rouge sous la peau. Son eau est douce & agréable ; mais alors elle a perdu le mérite d'être précoce, sa maturité concourant avec celle de plusieurs autres bonnes Cerises.

Son noyau est blanc, presque rond étant vu sur son plat. Il a au plus quatre lignes & demie de longueur, autant de largeur, & trois lignes d'épaisseur.

Cette Cerise commence à paroître dix ou douze jours après la petite précoce.

III. *CERASUS vulgaris fructu rotundo.*

CERISIER commun à fruit rond.

Sous ce nom est compris un grand nombre de variétés de Cerisiers qui s'élevent de noyau dans les vignes, les vergers, les clos, & même les bois. Tous deviennent plus grands que le précédent, rarement quelques-uns plus grands que la plupart des suivants. Ils varient par la grandeur de l'arbre, des feuilles & des fleurs. La grosseur, le goût, le temps de la maturité des fruits varient encore davantage. Il y en a de petits, de moyens, peu de gros. Il s'en trouve d'âcres, d'amers, d'austeres, d'aigres, de surs, d'aigrelets & agréables. Les uns succedent aux Cerises hâtives, ou même accompagnent les dernieres; les autres ne mûrissent qu'en Septembre.

Ces Cerisiers n'exigent ni soin ni culture. Lorsqu'ils commencent à porter du fruit, on en examine la qualité. On conserve ceux qui en produisent de bon; & ils se multiplient par les drageons qui sortent de leur pied & de leurs racines. On arrache ceux dont les fruits ne sont pas comestibles, ou on les greffe de bonnes especes. Ils ont encore l'avantage de bien nouer leurs fruits, & de manquer beaucoup plus rarement que les autres d'en rapporter. C'est pourquoi dans les endroits où l'on s'occupe particuliérement de la culture du Cerisier, on préfere les Cerisiers communs aux belles especes, comme moins sautifs & plus propres à produire l'abondance dans la saison de ce fruit.

Il y en a une belle variété qui commence à se multiplier aux environs de Paris. Elle a près de dix lignes de diametre sur une hauteur presqu'égale; elle est plus arrondie, & un peu moins renflée par la tête que vers la queue; un peu applatie sur un côté, & l'on distingue une ligne qui s'étend de la tête à la queue par le milieu de l'applatissement. La queue, longue de onze à treize

lignes, assez nourrie, est plantée dans une cavité profonde, mais étroite. La peau est d'un beau rouge-clair. La chair est blanche; l'eau abondante, mais un peu aigre, même dans sa parfaite maturité. Son noyau a cinq lignes de longueur, & autant de diametre, il est plat & terminé par une petite pointe très-aiguë & piquante. Elle mûrit vers la fin de Juin après la hâtive. C'est la plus belle des Cerises de la premiere saison. Je crois qu'elle est une variété du n°. 12; mais elle lui est bien inférieure en bonté.

Je n'entreprendrai point la description des autres variétés. Dans un seul Vignoble, ou dans une Cerisaie de médiocre étendue, on en pourroit quelquefois distinguer plus de vingt; & dans le Vignoble ou la Cerisaie voisine, on en trouveroit peu qui y fussent parfaitement semblables. Ainsi ce détail seroit plus long qu'utile, & exigeroit souvent des suppléments. Mais je ne dois pas en omettre quelques-unes qui ont des caracteres très-distinctifs.

IV. *CERASUS vulgaris duplici flore.* Lob. Icon.
CERASUS multiflora fructu eodem. Ger. Emac.
Cerisier à fleur semi-double. (*Pl. V.*)

La fleur de cette variété la distingue bien des autres. Elle est composée de quinze à vingt pétales; porte au centre un ou deux pistils & autant d'embryons de fruits. Lorsque les fleurs à double pistil nouent leur fruit, ce qui n'arrive communément que sur les vieux arbres, il est jumeau. Les pistils de quelques fleurs se développent en petites feuilles vertes; & ces fleurs sont stériles. De sorte qu'il n'y a que les fleurs à un seul pistil, & même en petit nombre, qui produisent du fruit. Il est de grosseur moyenne, d'un rouge-clair & vif, peu charnu, fort acide. Ainsi ce Cerisier ne mérite d'être cultivé que pour sa fleur.

V. *CERASUS vulgaris flore pleno flavik.*

CERISIER à fleur double.

Ce Cerisier porte des fleurs composées d'un plus grand nombre de pétales que le précédent, de vingt-cinq à trente ; du milieu du calyce sors un pistil monstrueux, ou dégénéré en petites feuilles vertes, qui rend ses fleurs beaucoup moins belles que celles du Merisier. On peut l'élever en buisson, ce qui n'est pas praticable pour le Merisier. Comme il ne produit point de fruit, il appartient aux jardins d'ornement.

VI. *CERASUS vulgaris fructu rotundo, nucleo fragili.*
an? CERASUS hortensis fructu sine osculis. H. L. B.

CERISE à noyau tendre.

Quoique plusieurs Livres d'Agriculture fassent mention de Cerises sans noyau, & même proposent avec confiance les moyens d'en avoir de telles, je doute de l'existence de la chose, & du succès des moyens de la produire. Ce Cerisier-ci est une variété du Cerisier commun, dont le fruit a environ huit lignes de diametre & autant de hauteur. Sa queue est très-menue, longue de treize ou quatorze lignes. Son noyau est ligneux, mais fort mince & facile à rompre. Cette Cerise est assez bonne pour une Cerise commune.

Quant aux Cerisiers dont les fruits se nomment *Cerises à la feuille*, je crois que la petite feuille qui ordinairement demeure attachée à la queue du fruit lorsqu'on le cueille n'est pas un caractere suffisant pour en former des variétés, mais seulement un accident plus fréquent à ces Cerises, & plus rare à d'autres à qui il arrive aussi. Les Cerises connues sous ce nom, sont des fruits méprisables, propres tout au plus à faire du vin ou des ratafias. Cependant il y a une fort belle Cerise à la feuille qui

conserve constamment ce caractere. Je n'en ai trouvé aucune dont la queue, à sa naissance, ne portât une ou plusieurs petites feuilles bien formées & dentelées, souvent accompagnées de stipules.

Ce fruit est gros & beau; sa hauteur est de dix lignes, son grand diametre de onze lignes, & son petit diametre de neuf lignes & demie: ainsi il est applati sur un côté; divisé d'une extrémité à l'autre par une ligne un peu enfoncée. Il diminue beaucoup de grosseur vers la tête; ce qui, joint à son applatissement, lui donne la forme d'une grosse Guigne raccourcie. La queue longue de quinze à vingt lignes, bien nourrie, est lavée de rouge à l'extrémité qui s'implante dans le fruit au milieu d'une cavité assez profonde, mais étroite.

La peau est d'un rouge-brun très-foncé.

La chair est rouge. L'eau est aigre: dans l'extrême maturité elle perd assez de son aigreur pour ne pas déplaire à ceux qui aiment que la Cerise ait le goût un peu vif; mais au moins elle est très-bonne en compote.

Le noyau est gros, & très-légérement teint.

Sa maturité est peu après la mi-Juillet. Je soupçonnerois ce Cerisier d'être une variété de la Cerise-Guigne ou de la Morelle, si son port & ses feuilles ne le rapprochoient davantage du Griottier de Portugal.

VII. *CERASUS sativa multifera, fructu rotundo medio, saturi rubro.*
Cerisier très-fertile. Cerisier à trochet.

La taille de ce Cerisier tient le milieu entre celle du Cerisier précoce, & celle du Cerisier hâtif. Ainsi restant presque nain, il se greffe mieux sur le Cerisier de Sainte-Lucie, ou le Cerisier commun, que sur le Merisier.

Ses bourgeons sont longs, médiocrement gros, très-nombreux,

ce qui rend l'arbre fort touffu. Au travers d'un fin épiderme d'un gris clair qui recouvre leur écorce, le côté du soleil paroît d'un brun assez foncé, & le côté opposé, jaunâtre.

Ses boutons sont de médiocre grosseur, & les supports sont peu élevés.

Ses fleurs ressemblent à celles du Cerisier hâtif.

Ses feuilles sont moyennes entre celles du Cerisier précoce & celles du Cerisier hâtif.

Ses fruits sont de médiocre grosseur, si abondants que les branches, qui sont longuettes & menues, se courbent & quelquefois succombent sous le poids; ce qui rendroit le port de cet arbre peu agréable dans la saison de son fruit, si un Cerisier dont les branches ressemblent à autant de guirlandes de Cerises, pouvoit déplaire à la vue.

La peau est d'un rouge foncé dans la parfaite maturité du fruit.

La chair est délicate. L'eau n'est pas désagréable; mais un peu plus de douceur ajouteroit beaucoup à son mérite, & rendroit encore plus digne d'être multiplié, ce Cerisier déja fort estimable par sa grande fécondité.

VIII. *CERASUS sativa fructus rotundos acidos uno pedunculo plures ferens.*

CERISIER à bouquet. (*Pl. VI.*)

Ce Cerisier paroît être une variété du précédent, avec lequel il a beaucoup de ressemblance. Il est de la même grandeur, très-fertile, fort touffu, laisse pendre fort bas ses branches longues & menues.

Les bourgeons sont très-menus, longuets, bruns ou rougeâtres du côté du soleil, d'un vert-jaunâtre du côté de l'ombre.

Les boutons sont petits, obtus. Les supports sont larges & applatis.

Les

Les feuilles sont petites, n'ayant au plus que deux pouces & demi de longueur sur quinze lignes de largeur. Leur plus grande largeur est beaucoup plus près de l'extrémité que de la queue, vers laquelle elles diminuent considérablement & assez régulièrement. Elles se replient un peu en gouttiere en-dedans. Les bords sont dentelés finement, & surdentelés vers la pointe. Elles se soutiennent fermes sur des queues longues de huit à dix lignes.

Les fleurs, comme celles du précédent, sont un peu moindres que celles du Cerisier hâtif (dix lignes de diametre); il en sort jusqu'à six d'un même bouton. Elles sont composées de cinq pétales, quelquefois de six ou sept: de trente à quarante-cinq étamines: d'un à douze pistils qui ont à leur base autant d'embryons, tous attachés au fond du calyce, sans aucune adhérence des uns aux autres.

Ces embryons, dont quelquefois une partie avorte, deviennent des fruits ronds, applatis par les extrémités, ordinairement de grosseurs inégales (les plus gros ont huit lignes & demie de diametre sur près de sept lignes de hauteur), formant un bouquet ou groupe à l'extrémité de la queue qui est longue de douze à quinze lignes, assez grosse, très-arrondie & sans cannelures; de sorte qu'elle ne paroît pas formée de plusieurs queues réunies. Chaque Cerise y est attachée par un nerf ou petit filet plat qui sort des bords intérieurs de l'extrémité de la queue. Elles sont fort serrées les unes contre les autres, & comprimées par le côté où elles se touchent; mais elles ne sont ni jointes ni collées ensemble. Chaque Cerise a son noyau qui est blanc; dans les plus grosses, il est long de quatre lignes, large de trois lignes & demie, épais de deux lignes & demie. Sur les jeunes arbres, une même queue ne porte qu'une, deux, trois, ou au plus cinq Cerises; les bouquets de huit à douze ne se trouvent que sur les vieux arbres.

La peau est un peu dure, d'un rouge clair & vif.

La chair eſt blanche ; & l'eau un peu trop acide, pour que ce fruit ſe mange autrement qu'en compote, ou glacé de ſucre.

Cette Ceriſe mûrit à la mi-Juin, ou peu après.

IX. *CERASUS ſativa æſtate continuò florens ac fructiferens.*

CERISIER de la Touſſaint, de la S. Martin, tardif. (*Pl. VII.*)

Le port, la taille, les branches nombreuſes & pendantes de ce Ceriſier, l'approchent du précédent plus que de tout autre ; mais il a des caractères très-ſinguliers.

On n'y trouve que des boutons à bois & des boutons à fruit. Les boutons à bois produiſent des bourgeons foibles, menus, de médiocre longueur, garnis de feuilles alternes longues de deux à trois pouces, larges de douze à ſeize lignes, terminées en pointe aiguë, dentelées & ſurdentelées, d'un vert aſſez foncé en-dedans, d'un vert-clair en-dehors, fortes & ſoutenues fermes ſur des queues longues de douze à quinze lignes.

Les boutons à fruit, au lieu de fleurs, donnent au printemps de petites branches, dont les trois ou quatre premieres feuilles portent ſous leurs aiſſelles des boutons à fruit deſtinés à produire au printemps ſuivant de petites branches ſemblables à celles-ci. Après ces trois ou quatre premieres feuilles, la branche continue de s'alonger ; & à meſure qu'il ſe développe une nouvelle feuille, il ſort de ſon aiſſelle une & quelquefois deux fleurs dont le pédicule s'alonge conſidérablement juſqu'à ce qu'elles ſoient épanouies.

La fleur a onze lignes de diametre ; elle s'ouvre un peu plus que celle du Meriſier, mais beaucoup moins que celle des autres Ceriſiers à fruit rond. Le pétale eſt long de cinq lignes, un peu plus large ; plat, ne ſe fronçant point ou très-peu par les bords, & ne ſe creuſant point en cuilleron. Les étamines ſont blanches ; leurs ſommets, jaunes & très-menus. Les cinq échancrures du

calyce sont grandes (quelques-unes ont plus de six lignes de longueur sur trois lignes de largeur), ressemblant à de petites feuilles, dentelées finement & réguliérement par les bords; elles se renversent sur le calyce, & deviennent d'un rouge vif, lorsque les pétales sont tombés.

Comme les premieres fleurs ne s'épanouissent qu'en Juin, le fruit noue ordinairement fort bien. Il est rond, applati du côté de la queue, & un peu d'un côté suivant sa longueur; souvent même une rainure très-sensible s'étend de la tête à la queue. Son grand diametre est de huit lignes, son petit diametre de sept lignes, & sa hauteur de six lignes & demie. La queue est assez grosse, longue de quinze à trente lignes, plantée dans un enfoncement peu creusé.

La peau est dure, d'un rouge plus clair que foncé.

La chair est blanche, ayant cependant un petit œil rougeâtre. Le long des arrêtes du noyau, elle est fort rouge.

L'eau est fort acide.

Le noyau est blanc, long de quatre lignes, large presque d'autant, & épais de trois lignes au plus.

La branche à fruit ne cesse de faire de nouvelles productions jusqu'à la fin de l'été: de sorte qu'on y voit en même temps des boutons de fleurs, des fleurs épanouies, des fruits qui nouent, d'autres verts, d'autres qui commencent à rougir, & d'autres qui sont mûrs. Et lorsque ce Cerisier est planté dans un espalier exposé au nord, ses derniers fruits ne mûrissent qu'en Novembre, saison où l'on voit avec plaisir une compote de Cerises, quoique celles-ci venues à l'exposition du nord soient un peu trop acides, même en compote.

Comme il naît un grand nombre de ces branches à fruit, ce qui rend l'arbre plus touffu qu'aucun autre Cerisier, il y en a qui, trop couvertes par les autres, font peu de progrès & ne donnent point de fruit; d'autres qui ne produisent que trois ou quatre

fruits, & s'arrêtent dès la fin de Juillet. Toute la partie des branches qui a fructifié se desseche & périt pendant l'hiver.

Les feuilles des branches à fruit sont très-petites & peu alongées. les plus grandes ont dix-huit lignes de longueur sur treize lignes de largeur. Elles sont dentelées profondément & surdentelées. Leur queue est longue de cinq à sept lignes.

Un bon terrein bien cultivé augmente tellement la grandeur des feuilles, & les dimensions du fruit, que j'ai quelquefois douté s'il n'y a pas plusieurs variétés de ce Cerisier, qui est plus curieux qu'utile.

X. *CERASUS sativa fructu rotunda majore acuti & splendidè rubro, brevi pedicelo.*

CERISIER de Montmorency à gros fruit. Gros Gobet. Gobet à courte queue. (*Pl. VIII.*)

L'ARBRE devient médiocrement grand; à peu-près de la taille des plus grands Cerisiers communs. Il noue difficilement son fruit, & en rapporte ordinairement peu; ce qui le fait quelquefois nommer *le Coulart.*

Les bourgeons sont très-menus, longuets, d'un brun-rougeâtre, un peu plus clair du côté de l'ombre que du côté du soleil, très-peu tiquetés, & de très-petits points.

Les boutons sont petits, assez arrondis, obtus, couverts d'écailles d'un brun foncé. Les supports sont plats.

Les fleurs ont onze lignes de diametre. Le pétale est rond; ses bords se froncent peu. Il sort trois ou quatre fleurs d'un même bouton; & les boutons à fruit étant fort près les uns des autres, ce Cerisier paroît produire ses fleurs & ses fruits par bouquets.

Les feuilles sont petites, alongées, plus étroites vers la queue qu'à l'autre extrémité: les plus grandes, sur les bourgeons d'un arbre formé, sont longues de quatre pouces, larges de deux pouces. Celles des branches à fruit sont beaucoup moindres.

Leur queue est grosse, ferme, longue de six à douze lignes. Les bords sont dentelés peu profondément & surdentelés; la dentelure est obtuse. Les nervures sont très-saillantes, & les sillons correspondants sont très-creusés.

Le fruit est gros, très-applati par la tête & par la queue. Son grand diametre est de onze lignes, son petit diametre de dix lignes & demie, & sa hauteur de neuf lignes. Souvent il est peu arrondi sur son diametre, ou défiguré par des gouttieres & des enfoncements. La queue longue de quatre à dix lignes, est très-grosse, forte & placée dans une cavité très-évasée. L'œil est dans un petit enfoncement plus marqué que sur aucune autre Cerise.

La peau est d'un beau rouge vif & éclatant, mais peu foncé.

La chair est fine, d'un blanc un peu jaunâtre.

L'eau est abondante, très-agréable, peu acide.

Le noyau est blanc, haut de quatre lignes, large de quatre lignes, épais de trois lignes.

Cette belle Cerise, grosse, très-charnue, excellente, tant crue que confite, mûrit vers la mi-Juillet. Elle est si peu abondante qu'on a négligé la culture de ce Cerisier, qui ne se trouve plus que chez les Curieux, & dans les jardins qui ne sont pas consacrés uniquement à l'utile. En Angleterre elle est très-commune dans la Province de Kent dont elle porte le nom, *Cerise de Kent.*

XI. *CERASUS sativa fructu rotundo magno, rubro, grato acidulo;* Cerisier de Montmorency.

Ce Cerisier ressemble beaucoup au Cerisier hâtif n°. 2. par la grandeur, la fertilité, l'attitude des branches, les feuilles, &c. Sa fleur est un peu plus grande que celle du Cerisier hâtif & du gros Gobet. Son fruit est moindre que le gros Gobet, & moins comprimé de la tête à la queue. Son grand diametre est

de dix lignes & demie, son petit diametre de neuf lignes & demie, & sa hauteur de neuf lignes trois quarts. Sa queue est assez grosse, longue de quinze ou seize lignes. Dans sa parfaite maturité, sa peau devient d'un rouge foncé. Sa chair est blanche & fine. Son eau n'a d'acidité que ce qu'il en faut pour la rendre agréable, & en relever le goût. Son noyau est long de cinq lignes, large de quatre lignes & demie, épais de trois lignes.

Cette Cerise mûrit au commencement de Juillet, avant le gros Gobet. Quoiqu'elle lui soit un peu inférieure en grosseur & en bonté, cependant on en multiplie & on en cultive le Cerisier préférablement à celui de gros Gobet; parce qu'il est beaucoup moins sujet à couler, & qu'il produit beaucoup plus de fruit.

Les Cerises de Montmorency sont les plus estimées à Paris. Elles sont en effet bien au-dessus de toutes celles que nous avons décrites auparavant.

XII. *CERASUS sativa fructu rotunde majore, dilutius rubro, gratissimi saporis vix acidule.*

Cerisier à gros fruit rouge-pâle. (*Pl. IX.*)

Ce Cerisier devient plus grand qu'aucun des Cerisiers à fruit rond dont nous avons parlé jusqu'ici, excédant cependant peu la taille des plus grands Cerisiers communs; il s'éleve assez haut, soutient mieux ses branches que la plupart des Cerisiers de sa classe, & pousse ses bourgeons verticalement.

Ses bourgeons sont assez longs, presque doubles en grosseur de ceux du gros Gobet, d'un brun plus foncé & tirant moins sur le rouge, tiquetés de très-petits points gris.

Ses boutons sont une fois plus gros & plus longs que ceux du Gobet; pointus, même ceux à fruit. Les supports sont gros & saillants.

Ses fleurs s'ouvrent un peu moins que celles des Cerisiers de

Montmorency. En les étendant, elles ont onze lignes de diametre. Les pétales ont près de cinq lignes de long sur une égale largeur. Ils sont très-concaves, froncés & repliés en dedans par les bords. Quoique le pistil dans la plupart soit plus long que les étamines, ce Cerisier noue fort bien son fruit. Il sort trois fleurs de chaque bouton; rarement deux, presque jamais une ou quatre.

Ses feuilles sont longues de trois pouces, larges de dix-huit lignes; elles se terminent par une pointe assez aiguë. Leur plus grande largeur est vers cette extrémité; elles diminuent presque régulièrement vers la queue qui est ferme & soutient bien la feuille. La dentelure & surdentelure sont obtuses & peu profondes. Le dedans des feuilles est d'un vert peu foncé, le dehors est d'un vert très-clair. La queue longue de dix à treize lignes, & la grosse arrête sont teintes d'un rouge assez foncé.

Son fruit est gros, bien arrondi par la tête; applati par l'autre extrémité; très-peu applati sur son diametre. Sa hauteur est de dix lignes: son grand diametre de onze lignes & demie, son petit diametre de onze lignes. Les fruits moyens ont les mêmes proportions, mais une ligne de moins sur chaque dimension. La queue est bien nourrie, sans être grosse; longue de dix à seize lignes; plantée dans une cavité étroite & assez profonde; l'extrémité par laquelle elle est attachée au fruit est d'un beau rouge; & souvent elle est légérement teinte de cette couleur dans toute sa longueur du côté du soleil.

La peau est fine, d'un beau rouge vif, mais clair ou très-lavé, qui se charge très-peu, même dans l'extrême maturité du fruit.

La chair est un peu transparente, très-succulente, blanche, excepté le dessous de la peau qui a un petit œil rougeâtre.

L'eau est blanche, abondante, très-agréable, relevée d'un aigrelet à peine sensible.

Le noyau est blanc, long de cinq lignes & demie, large de

cinq lignes au plus; épais de trois lignes & demie; son amande est bien nourrie & peu amere.

Cette belle Cerise qui mûrit à la fin de Juin, est une des plus excellentes à manger crue: elle est préférable à toutes les autres pour confire, étant non-seulement grosse, très-charnue & très-douce, mais d'une couleur claire qui rend les confitures agréables à la vue. Elle est encore rare dans les environs de Paris; mais digne d'y être très-commune.

XIII. *CERASUS sativa paucifera, fructu rotundo magno pulchrè rubro, suavissimo.*

an? CERASA Hispanica. Lob. & Ger. Emac.

CERISIER de Hollande. Coulard. (*Pl. X.*)

L'ARBRE est un des plus grands de sa classe, quoique sa taille n'approche pas de celle des Cerisiers à fruit en cœur. Il soutient bien ses branches qui ne sont pas assez nombreuses pour qu'il soit touffu ou confus.

Les bourgeons sont assez gros & vigoureux, médiocrement longs, d'un rouge-brun du côté du soleil, d'un vert-jaunâtre du côté de l'ombre, recouverts & comme marbrés de gris-clair.

Les boutons sont gros & longs; leurs supports sont peu élevés.

Les feuilles sont grandes, ayant près de quatre pouces de longueur sur deux pouces de largeur; de forme ovalaire aiguë par les extrémités; dentelées & surdentelées. Elles se froncent beaucoup vers le milieu de la grosse nervure. Leurs queues sont grosses, longues de dix à quinze lignes, d'un rouge foncé du côté du soleil.

Les fleurs sont grandes, moins ouvertes que celles des autres Cerisiers à fruit rond. Elles ont quinze lignes de diametre; le pétale est long de sept lignes, large de six lignes. Le pistil de la plupart excede les étamines d'environ la moitié de sa longueur; ce

ce qui peut beaucoup nuire à la fertilité de ce Cerisier, qui fleurit abondamment, & donne très-peu de fruit. Les fleurs forment des especes de bouquets comme celles du gros Gobet, sortant trois ou quatre d'un même bouton, & les boutons étant rassemblés par grouppes de quatre ou cinq.

Le fruit est gros, presqu'exactement rond; sa hauteur est de dix lignes; son grand diametre de dix lignes & demie, & son petit diametre de dix lignes. Souvent un côté, suivant la hauteur, est divisé par un sillon bien marqué (quelques gros Gobets ont aussi un sillon.) Il pend par des queues longues de quinze à vingt lignes.

La peau est d'un très-beau rouge, vraie couleur de Cerise.

La chair est fine, d'un blanc un peu rougeâtre.

L'eau est douce, très-agréable, un peu teinte.

Le noyau a aussi une légere impression de rouge; il est long de cinq lignes, large de quatre lignes, épais de trois lignes.

Le temps de sa maturité est vers la mi-Juin au plutôt.

Si ce Cerisier produisoit des fruits aussi abondants qu'ils sont excellents, il seroit préféré presqu'à tous les autres; mais sa fleur étant très-sujette à couler, on le cultive si peu qu'il devient rare.

On cultive sous le même nom un Cerisier qui ne me paroit différer du Cerisier commun, que par son fruit qui est plus gros & fort bon. L'arbre charge beaucoup, manque rarement de rapporter, & mérite d'être multiplié.

XIV. *CERASUS sativa fructu rotundo magno, partim rubello, partim succinco colore.*

Cerisier à fruit ambré, à fruit blanc. (*Pl. XI.*)

De tous les Cerisiers à fruit rond, celui-ci est le plus grand. Ses branches, longues, nombreuses sans confusion, se soutiennent bien.

Ses bourgeons sont gros & forts, médiocrement longs, gris-clair dans le bas; l'extrémité est verte du côté de l'ombre, un peu rousse du côté du soleil; ils sont tiquetés de très-gros points blanchâtres.

Ses boutons sont gros, (doubles de ceux du Cerisier n°. 13.) alongés, pointus, ceux même à fruit. Les supports sont larges & renflés.

Ses feuilles sont fort grandes; celles des bourgeons ont quatre pouces & demi de longueur sur deux pouces de largeur; celles des branches à fruit sont un peu moins longues & plus larges: elles sont terminées par une longue pointe très-aiguë. Le dedans est d'un vert-clair, le dehors d'un vert-gai. Les dentelures sont très-grandes & profondes, chargées d'une double ou triple surdentelure. Les nervures sont très-saillantes. Les queues grosses, longues de huit à treize lignes, laissent un peu pendre les feuilles. De sorte que ce Cerisier, par sa grandeur, la disposition de ses branches, l'étendue & l'attitude de ses feuilles, approche beaucoup d'un Cerisier à fruit en cœur.

Ses fleurs ont treize lignes de diametre. Les pétales sont longs de six lignes, larges de cinq lignes, très-concaves ou creusés en cuilleron. Les fleurs s'ouvrent moins que celles de la plupart des Cerisiers à fruit rond: ordinairement il en sort quatre de chaque bouton.

Ses fruits sont gros, bien arrondis par la tête, plus ou moins applatis par l'autre extrémité; les uns ayant onze lignes sur leur grand diametre, dix lignes sur leur petit diametre, & neuf lignes de hauteur; les autres ayant dix lignes & demie sur leur grand diametre, neuf lignes & demie sur leur petit diametre, & neuf lignes de hauteur: de sorte que la hauteur est la même, les diametres étant différents. La queue est menue, longue de quinze à vingt-quatre lignes.

La peau est fine, un peu dure. Aux fruits qui sont découverts

& exposés au soleil, elle se teint d'un rouge-clair; le côté de l'ombre est comme tiqueté ou marbré de rouge léger & de jaune. Aux fruits qui sont couverts ou à l'ombre des feuilles, elle est d'un jaune d'ambre dans la plus grande partie, & le reste est d'un rouge très-clair. Avant la maturité du fruit elle est presque toute de couleur d'ambre.

La chair est un peu transparente, blanche, semée de fibres plus blanches, très-légérement teinte de rouge sous la peau du côté du soleil. La peau, un peu dure, fait paroître cette Cerise croquante.

L'eau est abondante, sucrée, douce sans fadeur, excellente lorsque le fruit a acquis une parfaite maturité sur l'arbre.

Le noyau est blanc, terminé par une très-petite pointe aiguë. Il a quatre lignes & demie de longueur, un peu moins de largeur, & trois lignes un quart d'épaisseur.

Cette excellente Cerise mûrit vers la mi-Juillet. Elle a, comme la plupart des bonnes Cerises, le défaut de nouer difficilement & d'être peu abondante.

La Cerise qui porte le nom *d'Ambrée*, & à laquelle il appartient le mieux, sa peau étant presque toute d'un jaune ambré, & ne prenant que très-peu de rouge, est de grosseur à peine médiocre, un peu alongée, & plus renflée du côté de la queue, que par la tête. Elle n'est pas comparable pour la bonté à celle qui vient d'être décrite; & le Cerisier qui la produit se cultive plus pour la singularité de son fruit, que pour son utilité.

XV. *CERASUS sativa fructu rotundo, magno, nigro, suavissimo.*

Griottier. (*Pl. XII.*)

Ce Cerisier est un peu moins grand que le précédent, il est moins garni de branches, qu'il soutient bien, & qui sont plus grosses, il donne plus de fruit.

Ses bourgeons sont gros, courts, d'un rouge-brun peu foncé

du côté du soleil, verts du côté de l'ombre.

Ses bourons sont gros par la base, terminés en pointe, de forme presque conique. Leurs supports sont applatis.

Ses fleurs s'ouvrent bien, sortent ordinairement trois d'un même bouton. Elles ont un pouce de diametre; leur pétale est un peu plus large que long, très-creusé en cuilleron, peu froncé dans le milieu. Le calyce est très-rouge.

Ses feuilles sont grandes, d'un vert très-foncé, terminées en pointe longue & aiguë, pliées en gouttiere, un peu pendantes sur leur queue, dentelées profondément & surdentelées, d'une forme ovale pointue par les deux extrémités. Leurs pédicules sont longs d'environ quinze lignes. Elles ont de trois pouces à trois pouces & demi de longueur, sur une largeur de vingt à vingt-deux lignes.

Son fruit est gros, comprimé vers la queue, quelquefois même un peu par la tête; applati d'un côté suivant sa hauteur, & souvent on distingue au milieu de cet applatissement, un sillon très-légérement tracé, ou une ligne très-déliée. Son grand diametre est de dix à onze lignes; son petit diametre est de neuf lignes & demie à dix lignes, & sa hauteur de huit lignes & demie à neuf lignes. La queue est bien nourrie, longue de treize à dix-neuf lignes, plantée dans une cavité assez large, mais peu profonde.

Sa peau est fine, luisante, noire.

Sa chair est ferme, d'un rouge-brun très-foncé; dans l'extrême maturité du fruit, elle paroît quelquefois plus noire que sa peau.

Son eau est d'un beau rouge, très-douce & très-agréable.

Son noyau est très-légérement teint de rouge, long de quatre lignes & demie, large de quatre lignes, épais de trois lig. un quart.

Cette Cerise mûrit au commencement de Juillet; elle est avec raison une des plus estimées.

La Griotte, la plus commune dans les environs de Paris, est de moyenne grosseur, oblongue & fort applatie. C'est une bonne Cerise, mais bien inférieure à la vraie Griotte. Quelques-uns assurent que ce n'est pas une variété, mais le même Cerisier dont le fruit dégénere ainsi dans les terreins qui ne lui conviennent pas. Cependant sa maturité qui n'est quelquefois que vers le dix d'Août, me paroît décider qu'elle est variété.

XVI. *CERASUS vulgaris fructu rotundo parvo, atro-rubente, subacri & subamaro, serotino.*

Cerisier à petit fruit noir. Grosse Cerise à ratafia.

Quoique ce Cerisier soit dû vraisemblablement à un noyau de Griotte, je ne sais s'il doit être regardé comme une variété de cette espece, n'en ayant d'autre caractere que la direction de ses branches qui s'élevent assez droites & sans confusion. Il est assez fertile. Sa greffe prend & se colle difficilement au sujet. Ses bourgeons sont longs, & de grosseur très-médiocre. Ses fleurs ont onze lignes de diametre; les échancrures du calyce sont longues & dentelées, comme elles le sont à la plupart des Cerisiers communs. Ses feuilles sont beaucoup moins grandes que celles du Griottier, & se soutiennent fermes sur leurs queues.

Le fruit est petit; son diametre étant de sept à huit lignes, & sa hauteur de six à sept lignes; il est attaché à des pédicules longs d'environ dix-huit lignes. La peau est épaisse, d'un rouge obscur fort approchant du noir. La chair est aussi d'un rouge très-foncé, peu délicate. L'eau est très-rouge, & conserve un peu d'amertume & d'âcreté, même dans l'extrême maturité du fruit. Le noyau a une assez forte impression de rouge.

Cette Cerise, qui mûrit en Août, est peu comestible; mais sa couleur, sa petite amertume, & même son âcreté la rendent très-bonne pour les ratafias, & pour le vin de Cerises.

XVII. *CERASUS vulgaris fructu rotundo, minimo, atro-rubente, acri & amaro, serotino.*

CERISIER à très-petit fruit noir. Petite Cerise à ratafia.

C'EST une variété qui a la taille, les bourgeons, les feuilles, les fruits, &c. moindres que le précédent. La queue qui soutient le fruit est fort longue, & a presque toujours une petite feuille à sa naissance. Le pédicule du bouton qui devient l'attache commune de trois ou quatre queues de fruits, s'alonge quelquefois de quatre à six lignes.

Cette Cerise est un peu plus tardive que la précédente. Son eau est plus âcre & plus amere; ce qui la fait préférer pour les ratafias.

XVIII. *CERASUS sativa fructu rotundo, maximo, è rubro nigricante, sapidissimo.*

GRIOTTIER de Portugal. (*Pl. XIII.*)

L'ARBRE est vigoureux, de grandeur médiocre, assez fécond.

Ses bourgeons sont gros, forts & très-courts, d'un jaune mêlé de rougeâtre.

Ses boutons sont gros, courts, obtus, souvent doubles & même triples.

Ses fleurs ont dix lignes de diametre; elles s'ouvrent bien, sortent trois ou quatre de chaque bouton. Les pétales beaucoup plus larges que longs, sont divisés suivant leur longueur par un grand pli, & se chifonnent un peu par les bords.

Ses feuilles sont grandes. Celles des branches à fruit ont trois pouces & demi de longueur sur vingt-six lignes de largeur; leur plus grande largeur est fort près de l'extrémité qui est terminée par une petite pointe; elles se rétrécissent beaucoup vers la queue sans se terminer en pointe; leur dentelure est grande, profonde,

obtuse, & surdentelée vers l'extrémité de la feuille; les queues sont fortes, longues de dix-huit à vingt lignes; celles des bourgeons sont étoffées, longues de quatre pouces & demi à cinq pouces, larges de vingt-quatre à vingt-huit lignes, plus larges près de la queue qu'à l'autre extrémité, qui se termine presque réguliérement en pointe très-alongée. Les queues sont grosses & fortes, teintes d'un rouge violet, longues de quinze à vingt lignes.

Son fruit est très-gros & très-beau, applati par les extrémités, & un peu par un côté. Ordinairement son grand diametre est de onze lignes, son petit diametre de dix lignes, & sa hauteur de huit lignes & demie à neuf. Il s'en trouve qui ont un pouce sur leur grand diametre, onze lignes sur leur petit diametre, & neuf lignes & demie de hauteur; la queue longue de neuf à quinze lignes, est grosse, sur-tout à son insertion dans le fruit, où elle est reçue dans une cavité évasée & assez profonde.

La peau est cassante, d'un beau rouge-brun tirant sur le noir, moins foncé que la Griotte n°. 15.

La chair est ferme, d'un rouge foncé, qui s'éclaircit beaucoup près du noyau.

L'eau est d'un beau rouge, abondante, excellente, sans acide, relevée d'une petite amertume agréable, plus ou moins sensible suivant les terreins qui font beaucoup varier le goût de ce fruit, toujours très-bon.

Le noyau, fort ressemblant à celui de la Griotte, est presque blanc, ou très-peu teint; haut de quatre lignes & demie, large de quatre lignes, épais de trois lignes & demie.

Cette Griotte mûrit dans le commencement de Juillet. On la regarde comme la plus grosse & la meilleure de toutes les Cerises. Quelques-uns la nomment *Royale*, *Archiduc*, *Royale de Hollande*, *Cerise de Portugal*, &c.

XIX. *CERASUS sativa fructu subrotundo, magno, è rubro nigricante, acido.*

GAIOTTIER d'Allemagne. GAIOTTE de Chaux. Grosse Cerise de M. le Comte de Sainte Maure. (*Pl. XII*.)

TOUTES les parties de ce Cerisier sont aussi petites & délicates, que celles du précédent sont grosses & vigoureuses.

Le bourgeon est long, menu, brun ou rougeâtre du côté du soleil, vert jaunâtre du côté opposé. Le bois plus ancien est d'un brun foncé.

Le bouton est oblong, bien nourri, obtus : le support est large.

La fleur s'ouvre moins que celle des Cerisiers, plus que celle des Merisiers : elle a quinze lignes de diametre. Ses pétales sont plus larges que longs, très-concaves, & souvent fendus en cœur. Il sort trois ou quatre fleurs de chaque bouton.

Les feuilles des branches à fruit sont petites, courtes, plus étroites du côté de la queue qu'à l'autre extrémité qui se termine par une très-petite pointe ; la dentelure est fine, réguliere, obtuse, peu profonde : ces feuilles ont de deux pouces à deux pouces six lignes de longueur sur une largeur de seize à dix-neuf lignes ; les queues sont menues, longues de six à onze lignes. Celles des bourgeons sont longues de trois pouces, larges de vingt lignes, terminées par une longue pointe, obtuses ou un peu arrondies à leur épanouissement, dentelées assez profondément vers leur extrémité, & surdentelées.

Le fruit est gros, ayant onze lignes sur son grand diametre, dix lignes sur son petit diametre, dix lignes & demie de hauteur ; le plus souvent la hauteur & le grand diametre sont égaux, & alors étant applati suivant sa hauteur, comprimé & plus renflé à la queue que par la tête, sa forme est plutôt alongée qu'arrondie. La queue est menue, longue de quinze à vingt lignes, plantée dans un enfoncement évasé, mais peu creusé.

La

La peau est d'un rouge-brun foncé approchant du noir; moins cependant que la Griotte commune.

La chair est d'un rouge-foncé.

L'eau est abondante, un peu trop relevée d'acide, qui, dans les terreins froids & humides, va jusqu'à l'aigreur: de sorte que si ce beau fruit a quelque avantage pour la grosseur sur notre Griotte, il lui est bien inférieur pour le goût.

Le noyau est long de près de six lignes, large de quatre lignes & demie, épais de trois lignes & demie, un peu teint, terminé par une petite pointe.

Ce fruit mûrit à la mi-Juillet.

XX. *CERASUS sativa mahaleb, fructu rotundo, magno, & rubro subnigricante, suavissimo.*

Royale. Chery-Duke. (*Pl. XV.*)

Cet arbre est à peine de moyenne grandeur. Il noue fort bien son fruit, & en produit très-abondamment.

Les bourgeons sont légérement teints de rougeâtre du côté exposé au soleil; l'autre côté est d'un vert très-clair. Dans un arbre formé, ils ne sont ni forts ni longs; parce qu'il ne pousse que foiblement en bois.

Les boutons sont petits, longs, pointus; & les supports sont peu élevés.

Les fleurs s'ouvrent bien; leur diametre est de quatorze lignes. Les pétales sont ovales, creusés en cuilleron, souvent fendus en cœur à l'extrémité, attachés par des onglets assez longs. Il sort de deux à cinq fleurs d'un même bouton.

Les feuilles sont d'un vert très-foncé en dedans, un peu plus clair en dehors, soutenues fermes sur des queues grosses, longues d'environ un pouce, teintes d'un rouge qui s'étend rarement sur la grosse nervure. Les bords sont garnis d'une dentelure assez

fine, peu aiguë & peu profonde; une partie est surdentelée. L'extrémité, terminée par une pointe médiocrement longue & aiguë, est beaucoup plus large que le côté de la queue, qui diminue & se termine réguliérement en pointe. Les feuilles des bourgeons sont longues de quatre à cinq pouces, & larges de deux pouces à deux pouces neuf lignes. Celles des branches à fruit sont beaucoup moindres; & celles de l'extrémité des bourgeons sont d'une forme contraire.

Le fruit est gros, un peu comprimé par les deux extrémités, & plus applati suivant sa hauteur, que la plupart des Cerises rondes. Son grand diametre est de neuf lignes à dix lignes & demie, son petit diametre de huit à neuf lignes, & sa hauteur de sept lignes & demie à neuf lignes. La queue médiocrement grosse, toute verte, longue de douze à vingt lignes, est plantée dans un enfoncement évasé & assez profond.

La peau est d'un beau rouge-brun, tirant sur le noir dans l'extrême maturité du fruit.

La chair est rouge, un peu plus ferme que celle de la Griotte.

L'eau est rouge, sans acide, très-douce, & même trop peu relevée dans certains terreins.

Le noyau est long de quatre lignes & demie, large de trois lignes & demie, épais de trois lignes.

Cette Cerise mûrit vers le commencement de Juillet.

On cultive trois principales variétés de ce Cerisier, qui n'en different que par le fruit; savoir, la Royale hâtive, Duc de May, *May-Duke*, dont le fruit est moindre, & beaucoup plus hâtif, mûrissant dès la fin de Mai ou le commencement de Juin; il est bien supérieur en bonté à notre Cerise précoce. La Royale tardive, dont le fruit est beau, mais trop acide; il ne mûrit qu'en Septembre; & le *Holmans-Duke*, belle & excellente Cerise.

XXI. *CERASUS sativa austriaca, fructu subrotundo, magno, è rubro nigricante, suavissimo.*

CERISE-GUIONE. (*Pl. XVI. Fig. 1.*)

CE CERISIER devient aussi grand que le Griottier n°. 15, & fructifie beaucoup plus abondamment; je le crois variété du *Chery-Duke.*

Ses bourgeons sont gros & forts, médiocrement longs à proportion de leur grosseur, mais beaucoup plus que ceux du Griottier de Portugal. L'écorce, lavée de rougeâtre fort clair, est couverte d'un épiderme gris de perle.

Ses boutons sont gros, ovales, alongés, assez pointus, écartés du bourgeon. Ceux à fruit sont plus courts & médiocrement obtus; les petites branches à fruit en portent à leur extrémité, comme celles du *Chery-Duke*, un grouppe de dix à quinze, dont chacun donne trois, quatre, & plus ordinairement cinq fleurs.

Ses fleurs, comme celles du *May-Duke*, ressemblent beaucoup à de petites fleurs de Guignier. Elles s'ouvrent peu; étant étendues, elles ont au plus douze lignes de diametre. Les pétales ont environ cinq lignes de longueur sur autant de largeur. Leur calyce & ses échancrures sont verts du côté de l'ombre, d'un rouge-clair du côté opposé.

Ses feuilles ont la même forme & les mêmes proportions que celles du *Chery-Duke*, elles sont encore un peu plus rétrécies du côté de la queue, & considérablement plus grandes; celles des bourgeons ont de cinq à six pouces de long sur trois pouces de large. Leur dentelure est grande, profonde, obtuse, garnie d'une double ou triple surdentelure.

Son fruit est gros; le grand diametre est de dix lignes & demie, le petit diametre de huit lignes & demie à neuf lignes, & la hauteur de neuf lignes. Il est applati sur les côtés, sans être divisé par aucune rainure; & sa surface est un peu inégale le long de

ces applatiſſements. La queue menue, longue de dix-huit à vingt-quatre lignes, eſt plantée dans une cavité large & profonde. Cette extrémité du fruit eſt beaucoup plus groſſe que l'autre; un fruit dont le grand diametre eſt de dix lignes vers la queue, n'a qu'environ ſept lignes d'épaiſſeur vers la tête, à une ligne & demie de cette extrémité: de ſorte que ſa forme approche beaucoup de celle d'une groſſe Guigne raccourcie.

Sa peau eſt d'un rouge-brun foncé; dans la parfaite maturité du fruit, preſqu'auſſi noire que celle de la Griotte.

Sa chair eſt un peu plus molle, que celle du *Chery-Duke*; d'un rouge foncé qui s'éclaircit un peu auprès du noyau.

Son eau eſt rouge, douce, d'un goût agréable, mais peu relevée.

Son noyau eſt ovale, très-légérement teint, long de cinq lignes, large de trois lignes & demie, épais de trois lignes.

Cette Ceriſe mûrit à la fin de Juin. Je crois qu'elle eſt la même que pluſieurs Jardiniers nomment *Royale*, *Ceriſe nouvelle d'Angleterre*, &c.

Ce Ceriſier a une variété (*Pl. XVI. Fig.* 2.) qui n'en differe que par le fruit qui eſt moins applati ſur les côtés, un peu plus gros & d'un rouge-brun plus clair. Les fruits mûriſſent l'un après l'autre; & ſouvent cinq Ceriſes attachées au pédicule d'un même bouton, ſont à cinq degrés différents de maturité: de ſorte qu'on recueille du fruit ſur cet arbre pendant près d'un mois, depuis la mi-Juin juſqu'à la mi-Juillet.

Nous ne parlerons point des Heaumiers, Cœurets, Guindoliers, & d'un grand nombre de Ceriſiers, Guigniers & Bigarreautiers, dont les uns ne ſont que des variétés de ceux qui ont été décrits, les autres ſont propres à certaines Provinces & à certains terreins, & dont la plupart ne peuvent trouver place que dans les vergers où l'on veut raſſembler le bon, le médiocre & le mauvais.

CULTURE.

Le Cerisier n'est point difficile sur la nature du terrein; cependant il réussit mieux dans une terre légere & qui a du fond, que dans les terres trop fortes, humides, ou froides, dans lesquelles la fleur est sujette à couler, & les fruits ont moins de goût ou plus d'aigreur.

Les noyaux de Cerises en cœur & les noyaux de Cerises rondes, produisent des Cerisiers de leur espece, ou des variétés de leur espece, quelquefois bonnes, le plus souvent mauvaises, comme on le voit dans les bois & dans les vignes où il s'éleve beaucoup de Cerisiers de noyau.

Ainsi les bonnes especes & leurs variétés se perpétuent & se multiplient par la greffe sur le Merisier, sur le Cerisier à fruit rond, & sur le Cerisier de Sainte-Lucie. Tous les Cerisiers se greffent bien sur le Merisier; & c'est le seul sujet qui convienne à ceux qu'on veut élever à haute tige en plein-vent. Il a l'avantage de ne pousser aucun ou très-peu de drageons. Le Cerisier de Sainte-Lucie a le même avantage; il reçoit très-bien la greffe de toute espece de Cerisiers, & s'accommode des plus mauvais terreins.

Sur le Cerisier à fruit rond, élevé de noyaux ou de drageons, les Cerisiers de sa classe réussissent mieux que ceux à fruit en cœur; & il est très-incommode par le grand nombre de drageons qui sortent de son pied & de ses racines. Les Cerisiers en demi-tige & en basse tige pour le plein-vent, le buisson & l'espalier, se greffent sur le Sainte-Lucie, ou sur le Cerisier à fruit rond.

Tous les Cerisiers se greffent en fente, ou en écusson à œil dormant; ou mieux en écusson à la pousse, qui se fait sur les sujets, lorsque les Cerisiers commencent à fleurir.

Les Cerisiers à fruit rond peuvent encore se multiplier par

les marcottes & même par les boutures. Les drageons qui en sortiroient en grand nombre, feroient des arbres francs.

Les Cerises étant de petits fruits dont on consomme beaucoup, il convient d'élever les Cerisiers en plein-vent plutôt qu'autrement, afin que devenant de plus grands arbres, ils produisent plus de fruit. Cependant on peut planter en espalier au midi quelques Cerisiers précoces & hâtifs, & quelques Cerisiers tardifs en espalier au nord. Par-là on rend leurs fruits plus gros & on en étend la durée, en accélérant la maturité des uns, & retardant celle des autres.

La taille des Cerisiers en espalier & en buisson consiste à retrancher les branches mal placées, à raccourcir celles qui sont trop vigoureuses, à ménager les branches à fruit qui sont petites, courtes, & très-garnies de boutons, & à donner aux arbres la forme qui leur convient.

Quant aux Cerisiers en plein-vent, il suffit de retrancher les branches mortes, celles qui sont attaquées de la gomme, & celles qui pendent trop bas, sans pouvoir espérer de donner à la plupart des Cerisiers à fruit rond, le même port qu'à ceux à fruit en cœur.

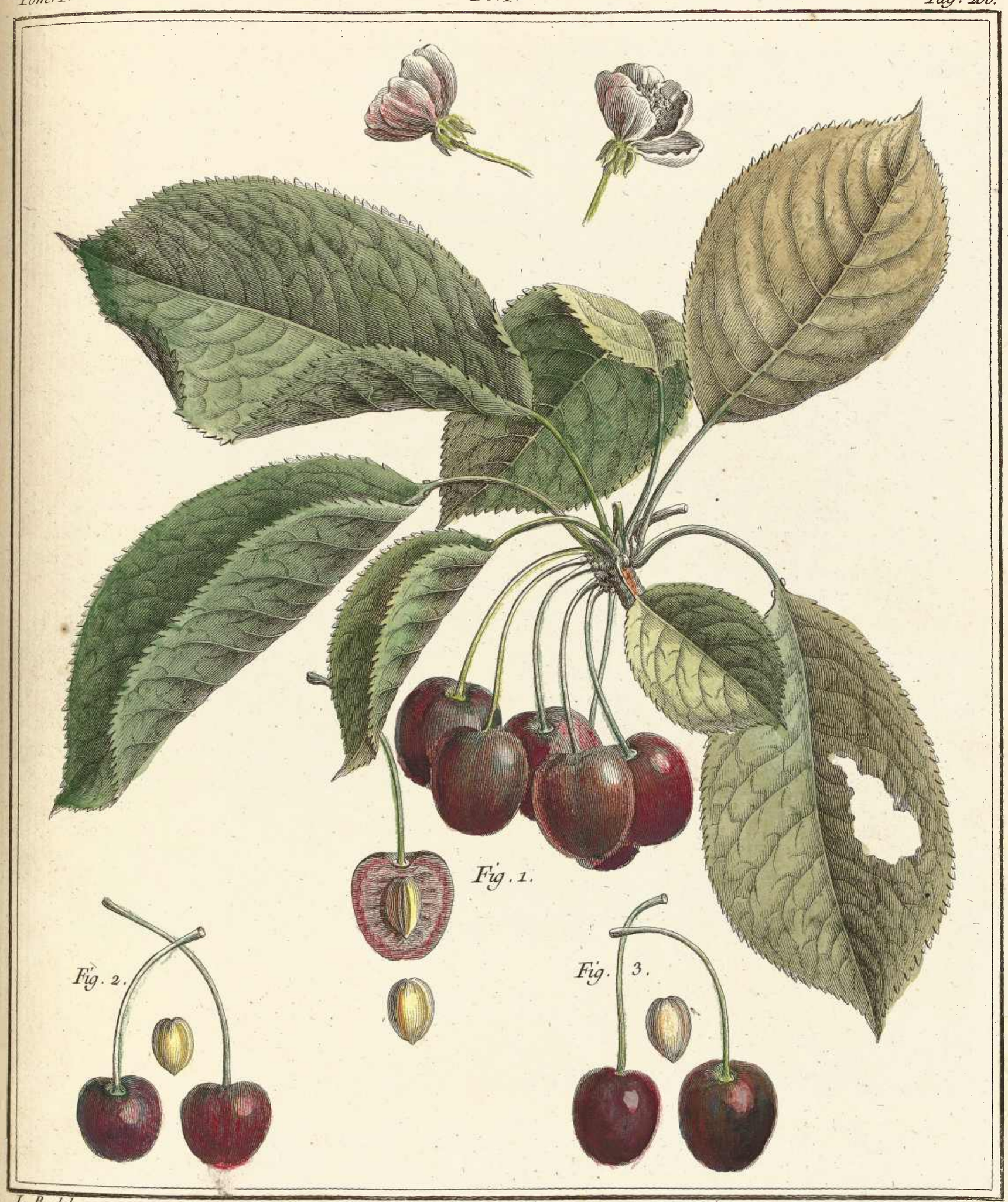
Mais il n'est pas inutile d'avertir que le Cerisier ne veut être que très-peu taillé; & que souvent il périt sous la serpette d'un Jardinier qui a la demangeaison de couper, ou l'ambition de donner à cet Arbre une forme belle & réguliere.

USAGES.

1°. On mange crud le fruit du Guignier, du Bigarreautier & du Cerisier. 2°. Les Guignes blanches & les rouges séchées au four sont fort bonnes. 3°. Les Bigarreaux se confisent au vinaigre comme les Cornichons. 4°. Avec les Cerises n°s. 17 & 18, on fait une liqueur forte & très-agréable, qu'on nomme

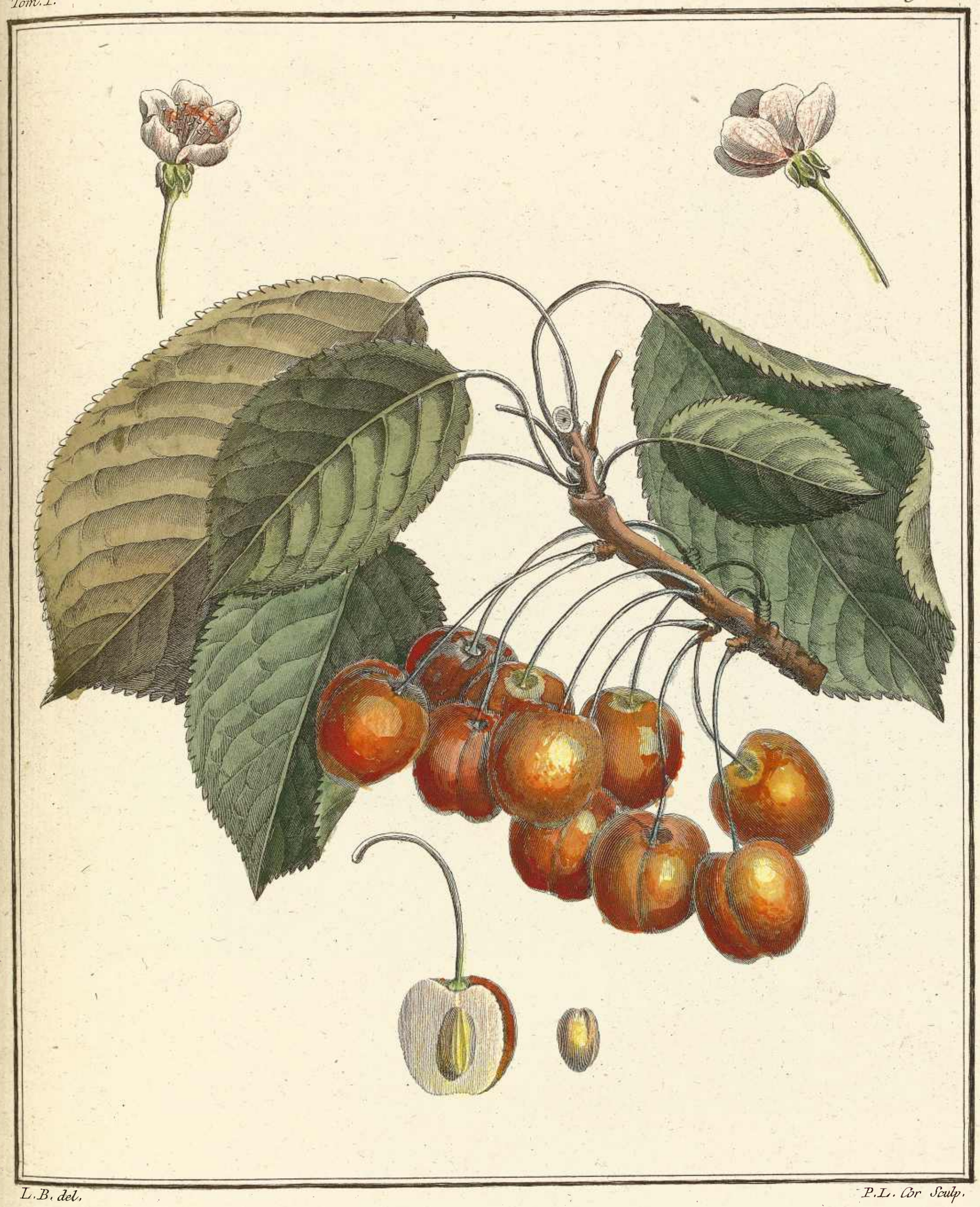
Vin de Cerises. 5°. On en fait des compotes. 6°. On les confit au sucre, sans noyau ou avec le noyau. Les Cerises n°. 10, 11, 12, sont les meilleures pour cet usage. On prévient leur extrême maturité, afin que leur couleur étant plus claire, & leur eau moins douce, les confitures soient d'un goût plus relevé, & d'une couleur moins foncée, & plus agréable à la vue. 7°. On les sèche au four. 8°. On les confit à l'eau-de-vie. 9°. On en fait d'excellent ratafia qu'on colore avec des Merises noires. 10°. Les Griottes se confisent aussi au sucre, au vinaigre, à l'eau-de-vie. On en fait du ratafia qu'elles colorent suffisamment; mais on leur préfere les n°. 17 & 18.

CYDONIA,



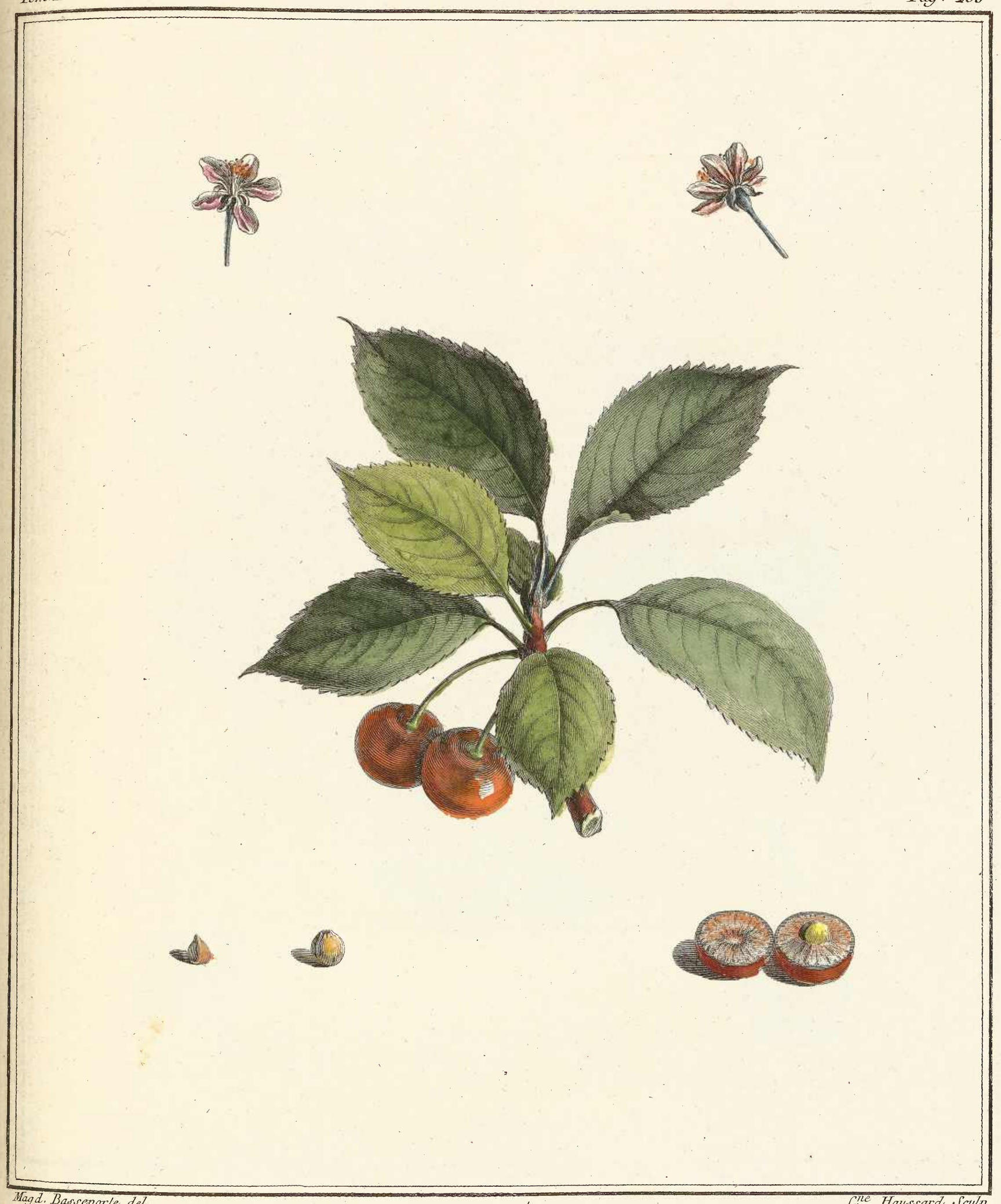
L. B. del. Cne Haussard Sculp.

Guignes.



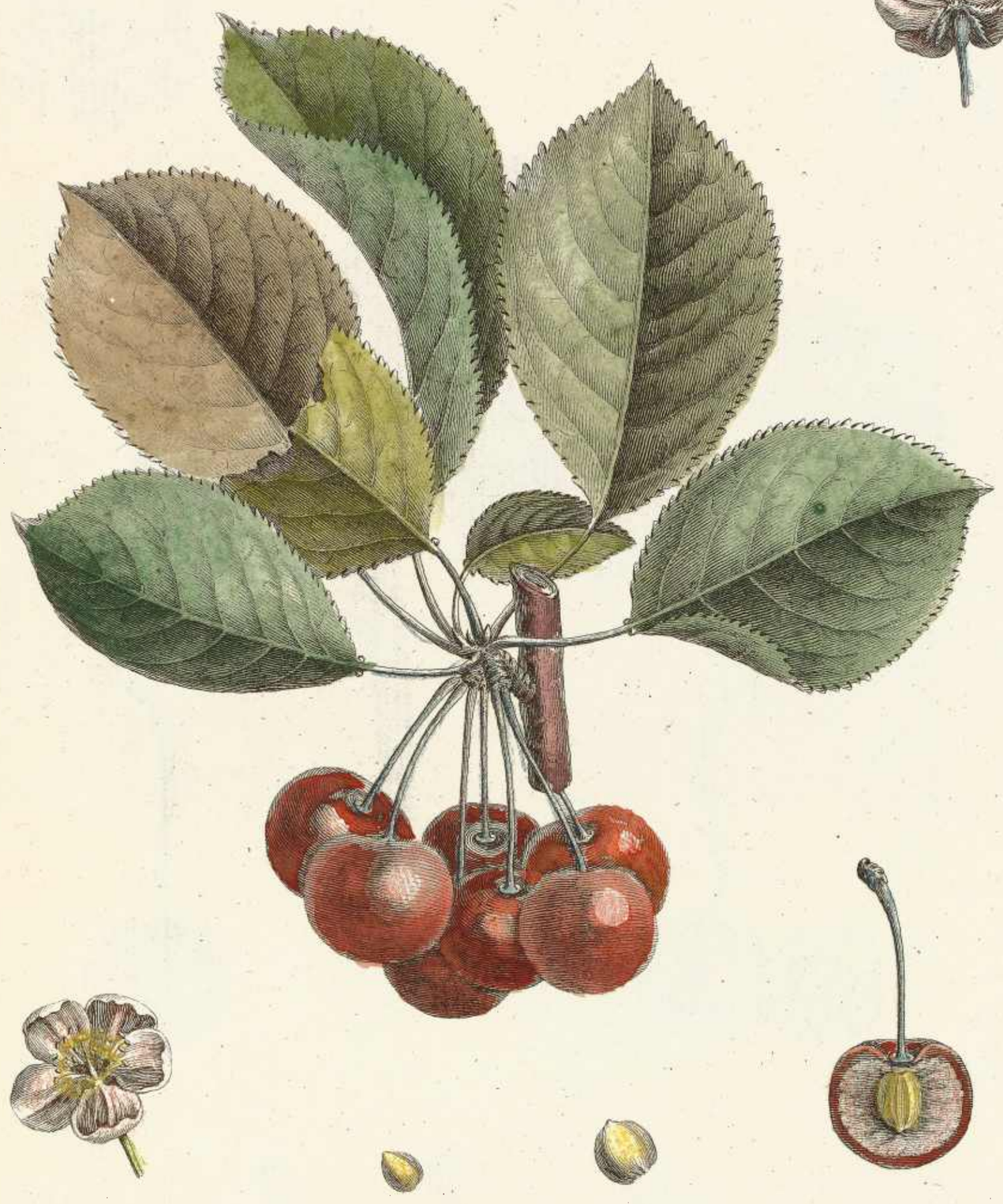
L. B. del. P. L. Cor Sculp.

Bigarreau.



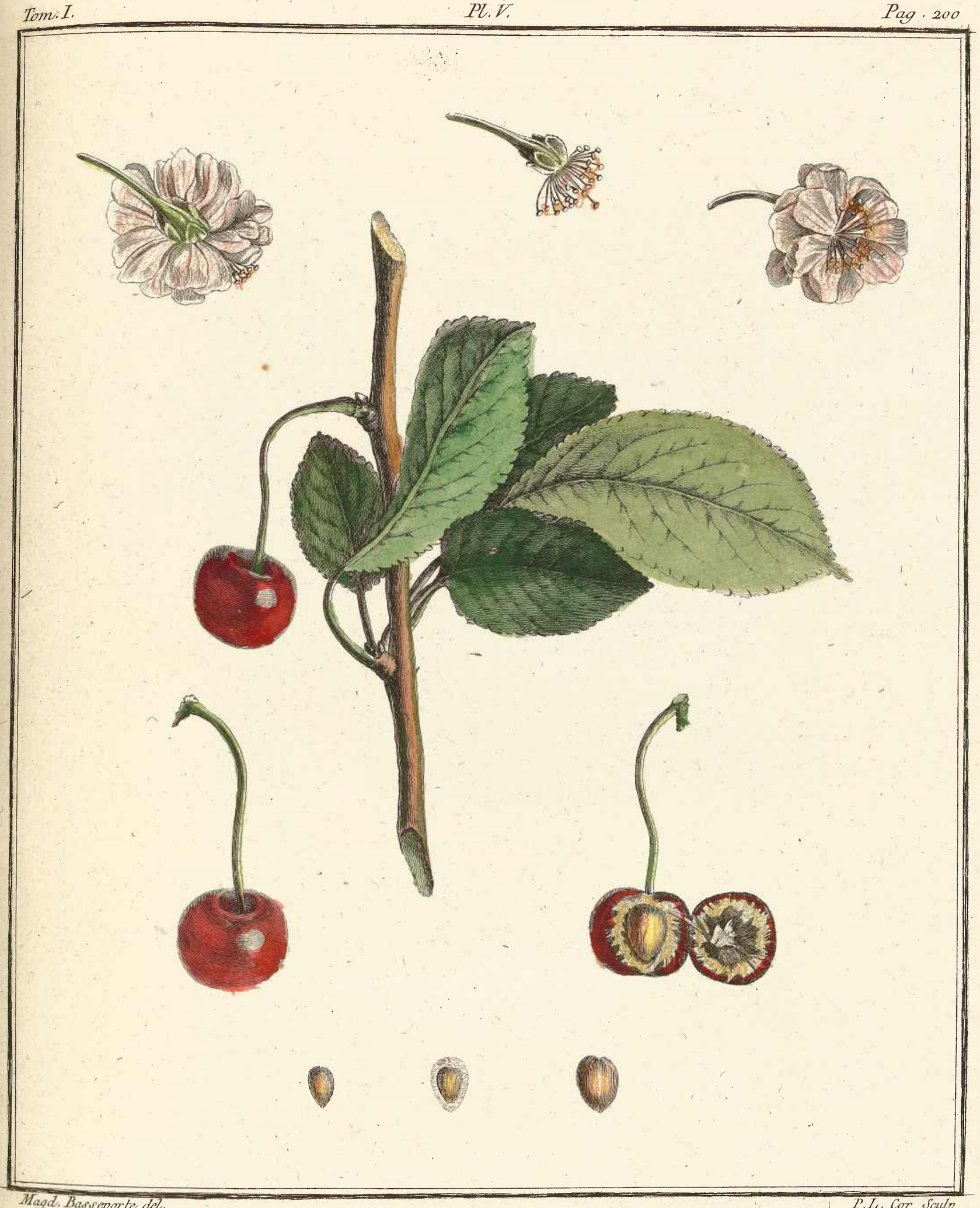
Magd. Basseporte del. Cne Haussard Sculp

Cerise Précoce.



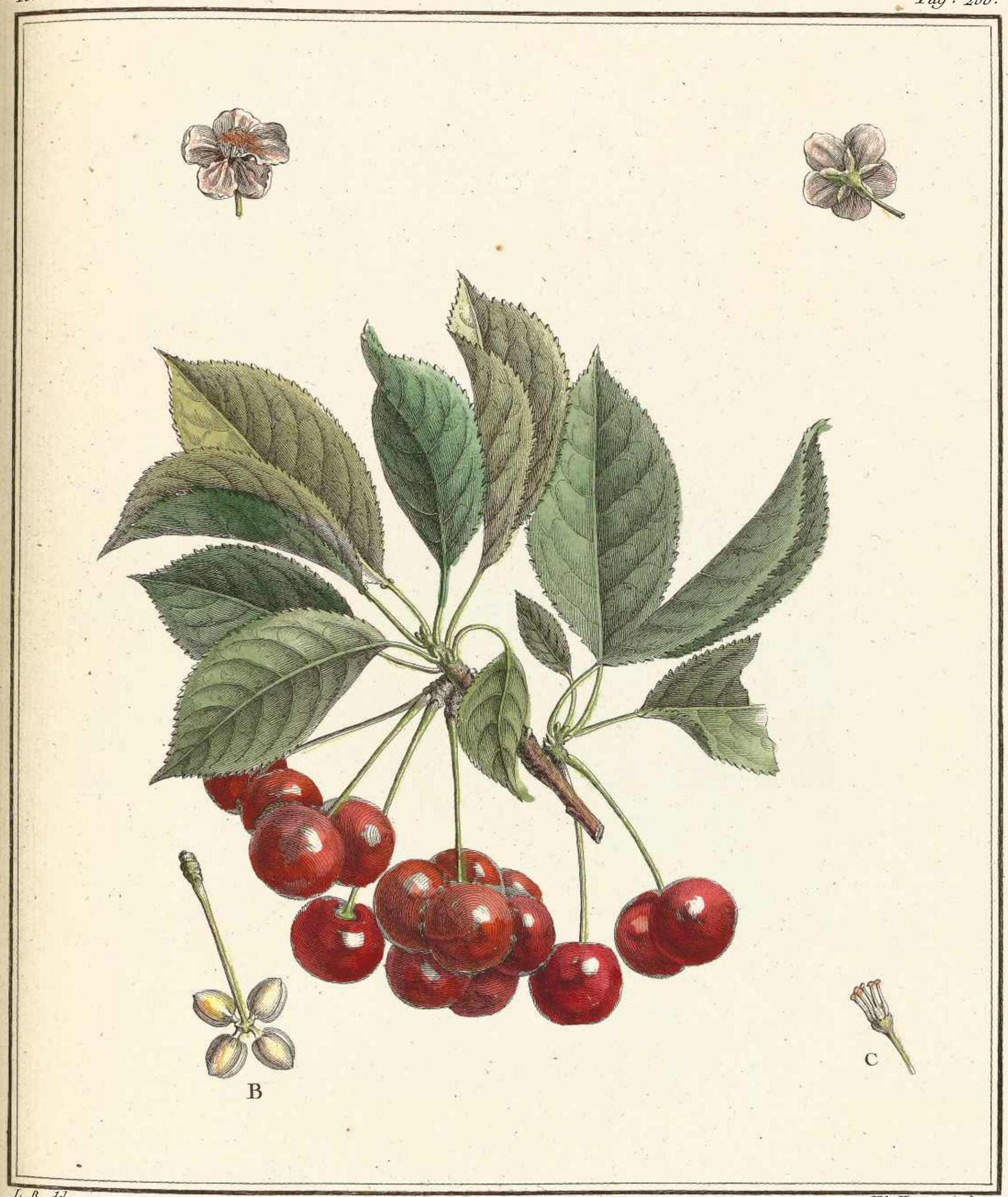
L. B. del. E.th Haussard Sculp.

Cerise Halive.



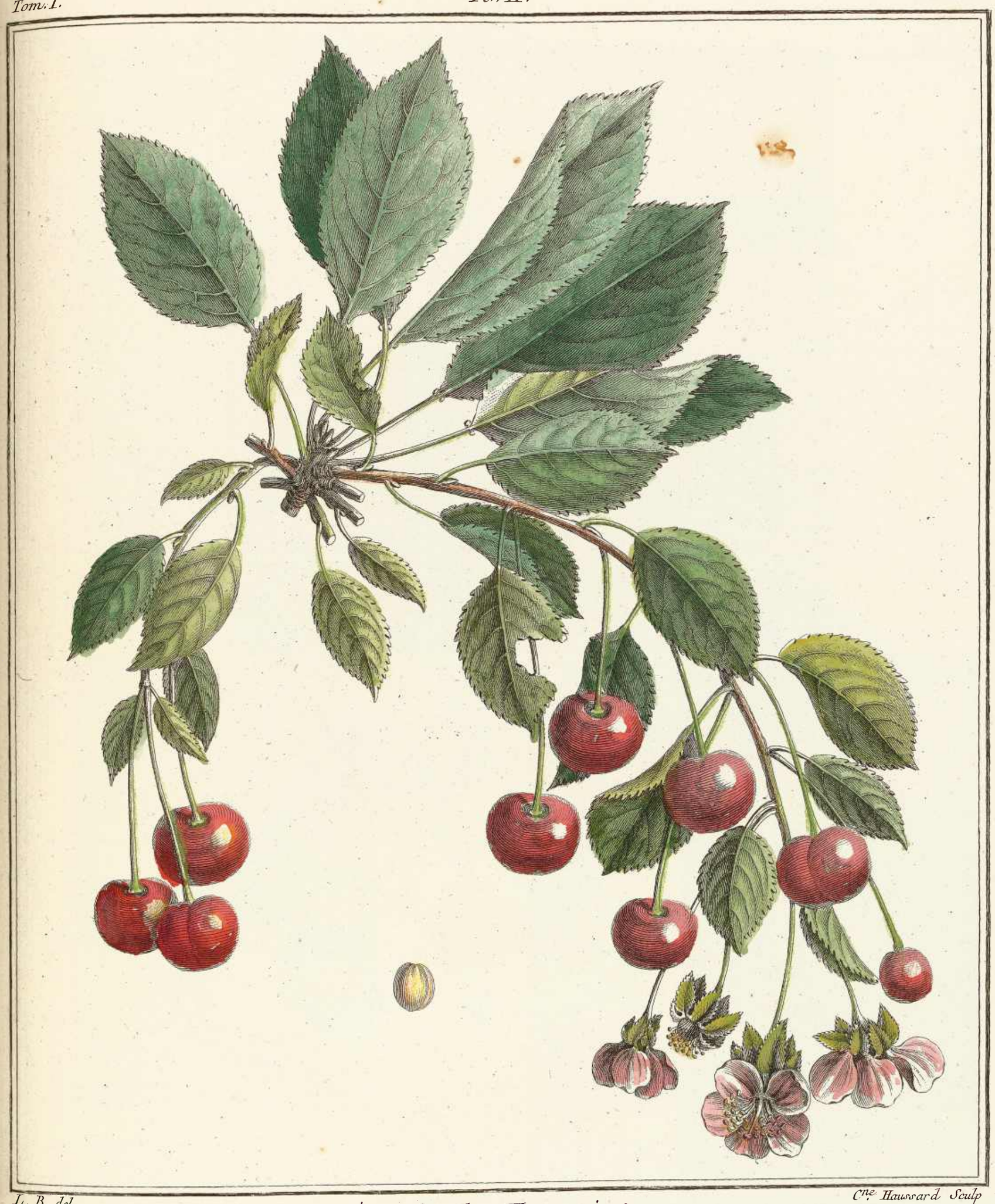
Magd. Basseporte del. P.L. Cor Sculp

Cerisier à fleur Semi-double.



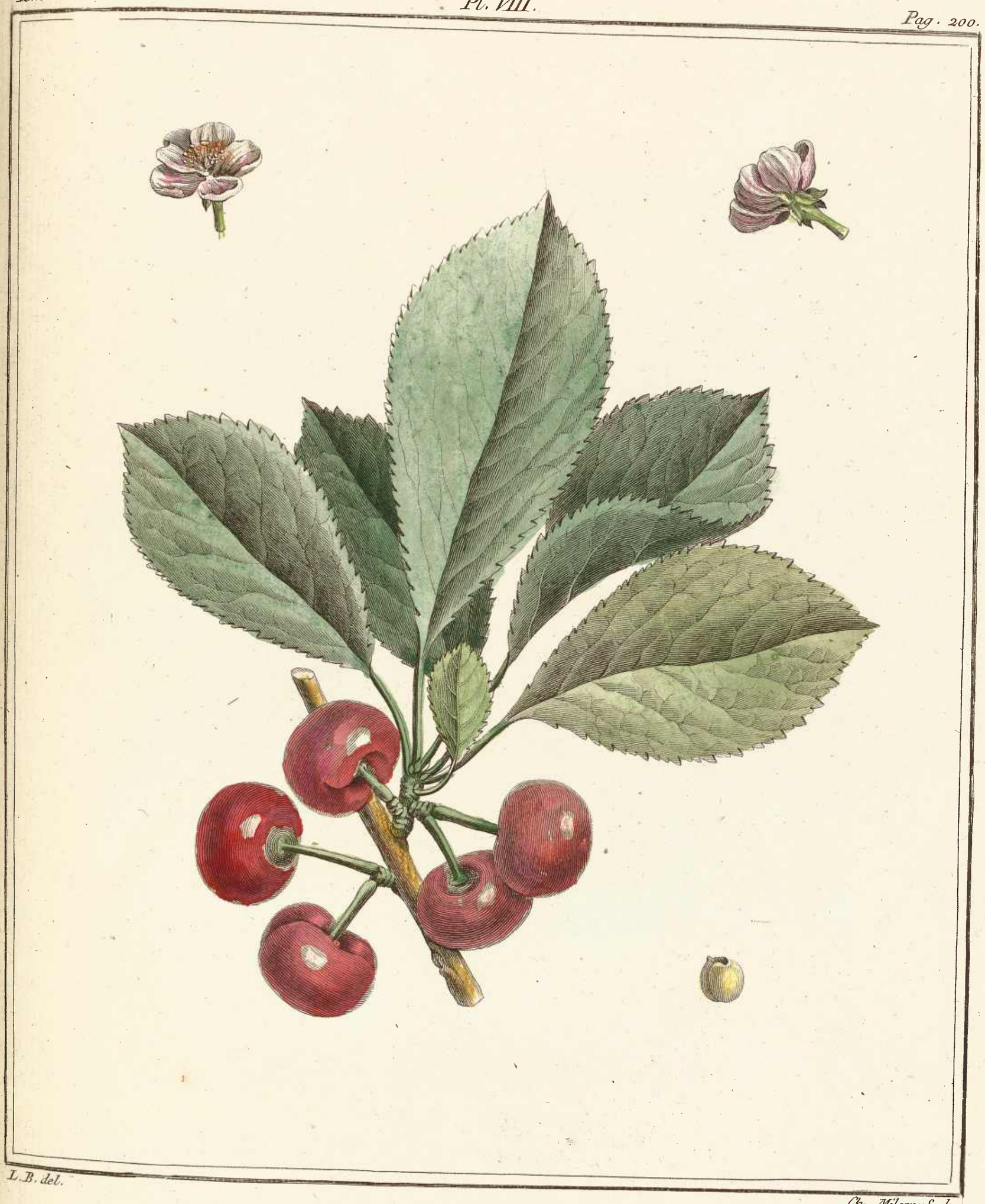
L. B. del. Cne Haussard Sculp

Cerise à Bouquet.



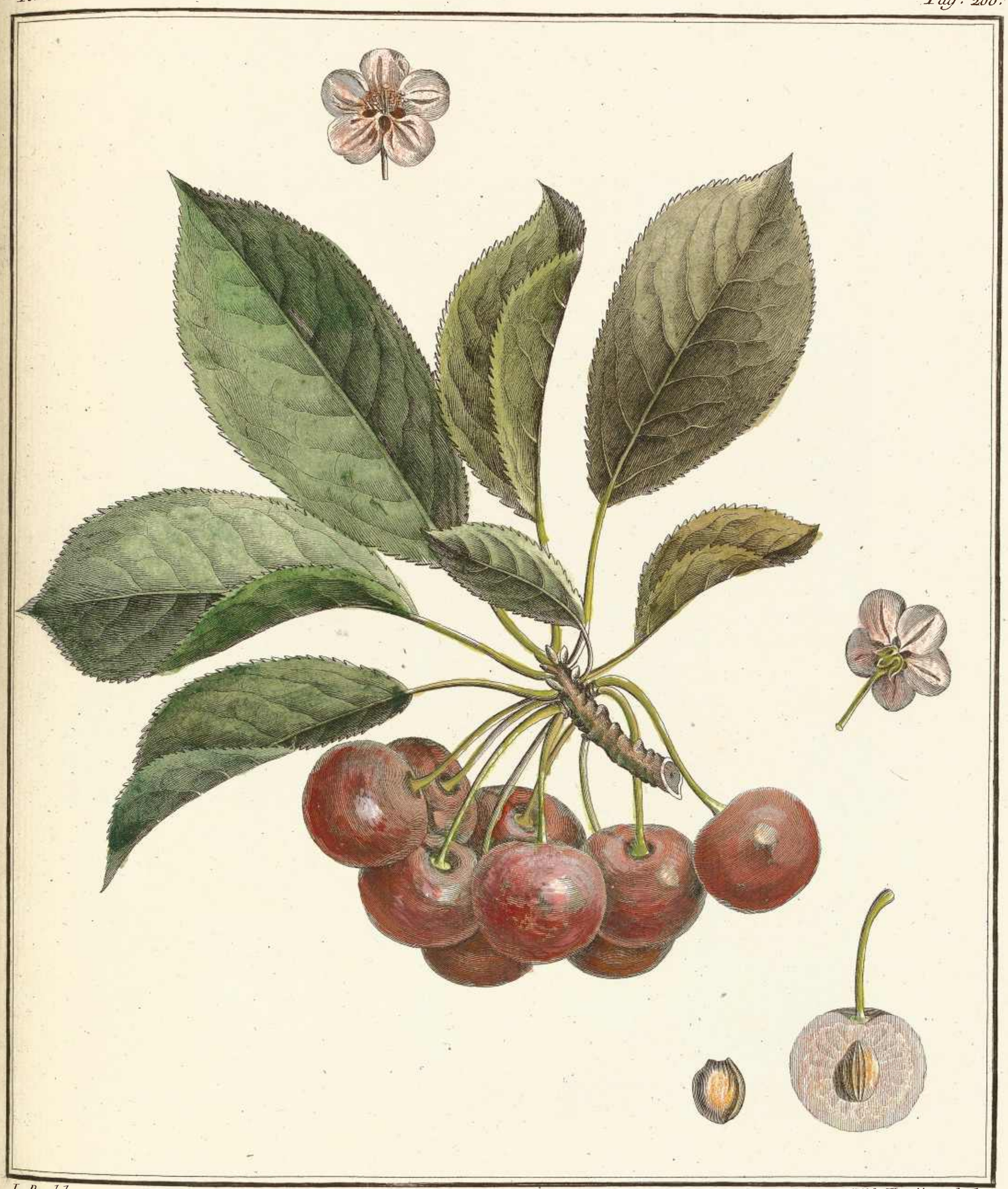
L. B. del. Cne. Haussard Sculp

Cerise de la Toussaint.



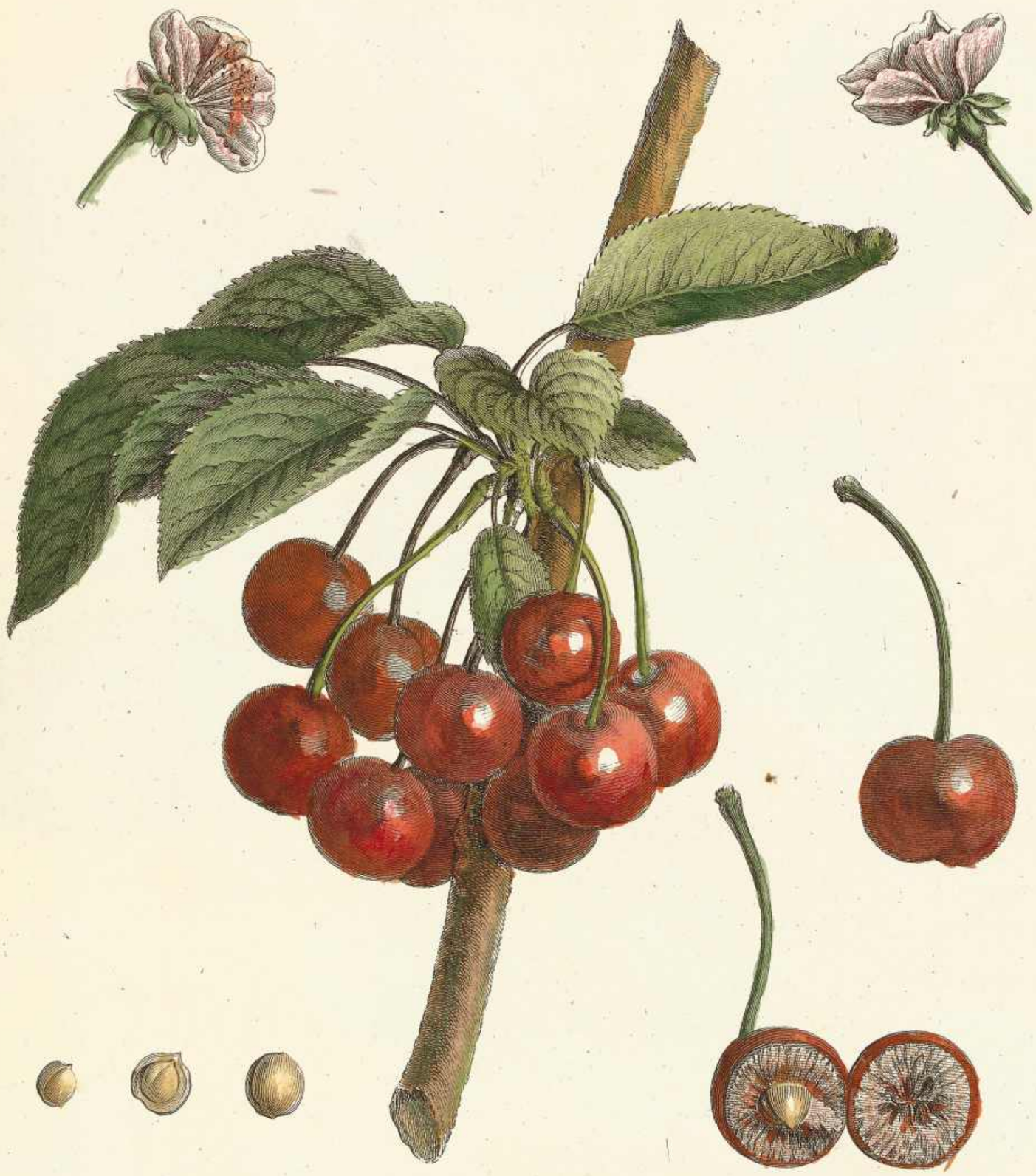
L.B. del. Ch. Milsan Sculp

Gros Gobet.



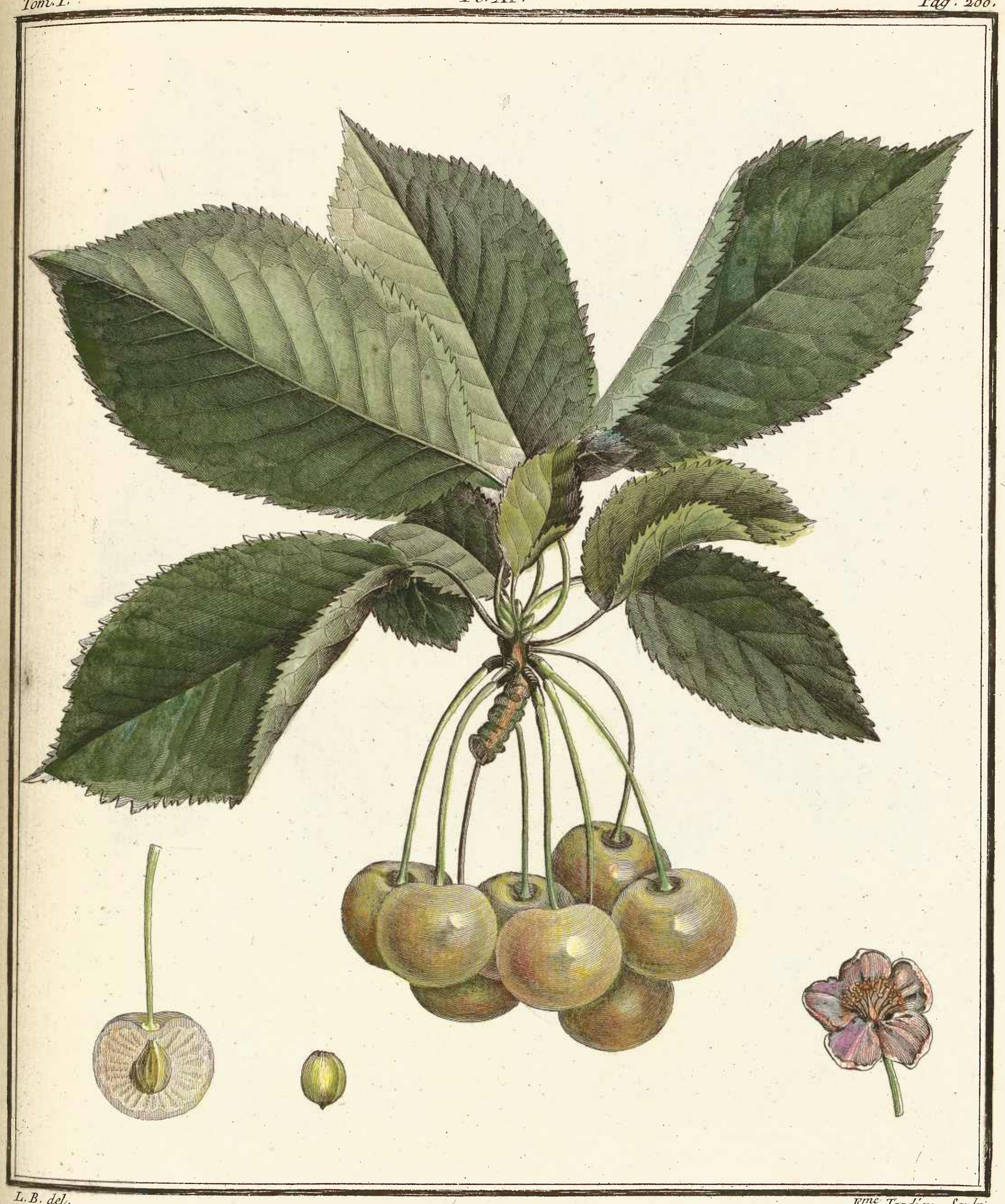
L.B. del. F.me Tardieu Sculp.

Grosse Cerise rouge-pâle.



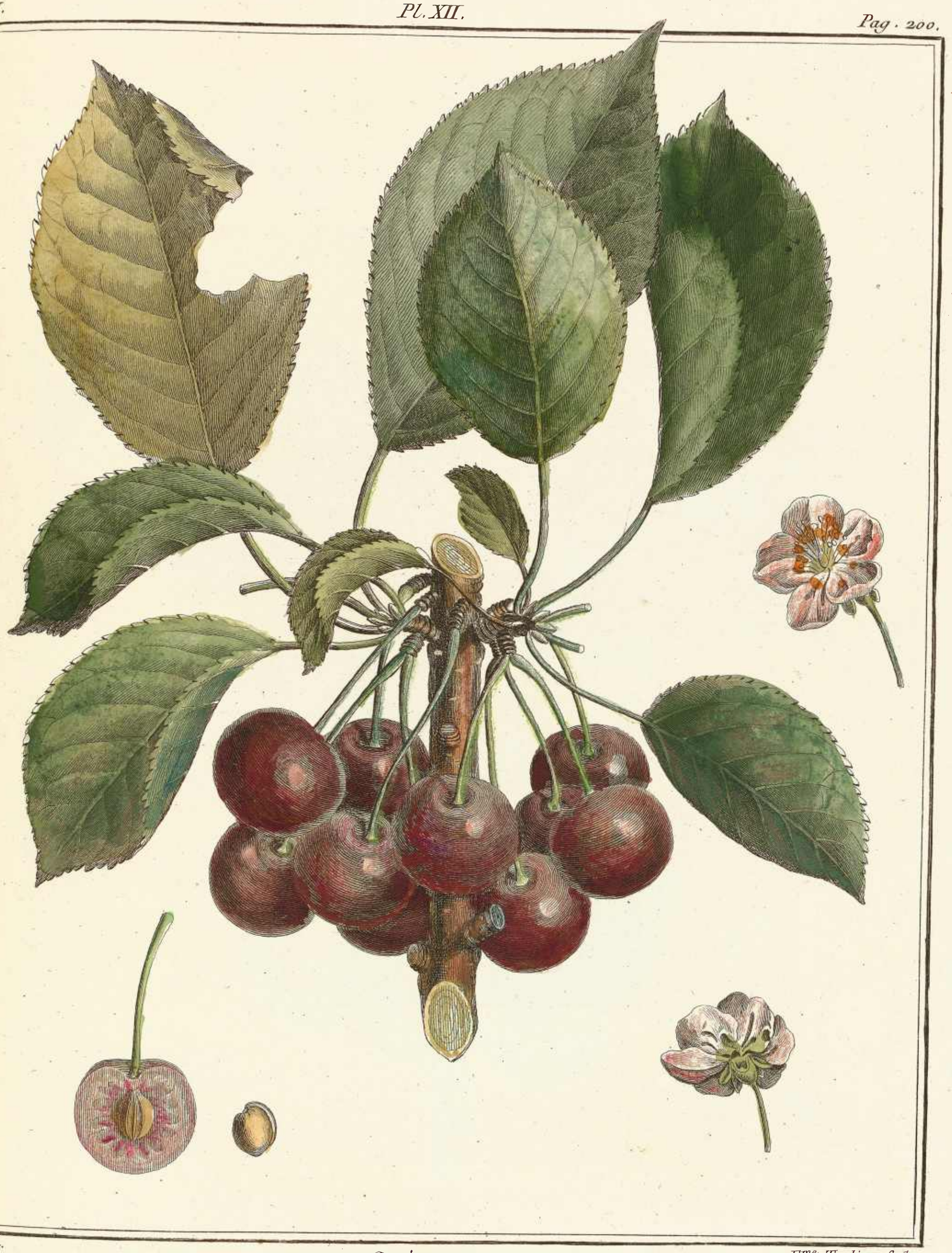
Magd. Basseporte del. Eth. Haussard Sculp

Cerise de Hollande.



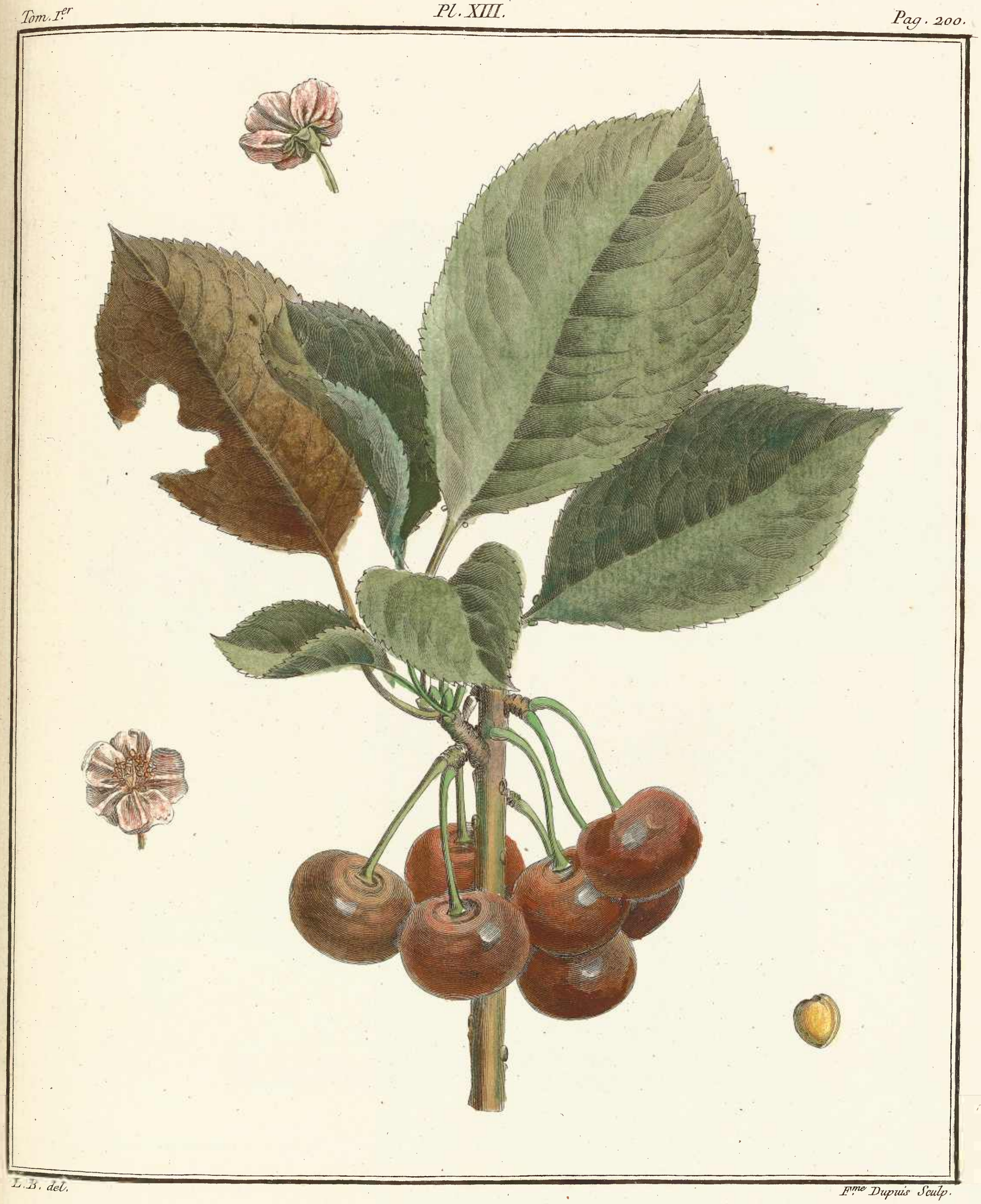
L. B. del. F.me Tardieu Sculp.

Cerise Ambrée.



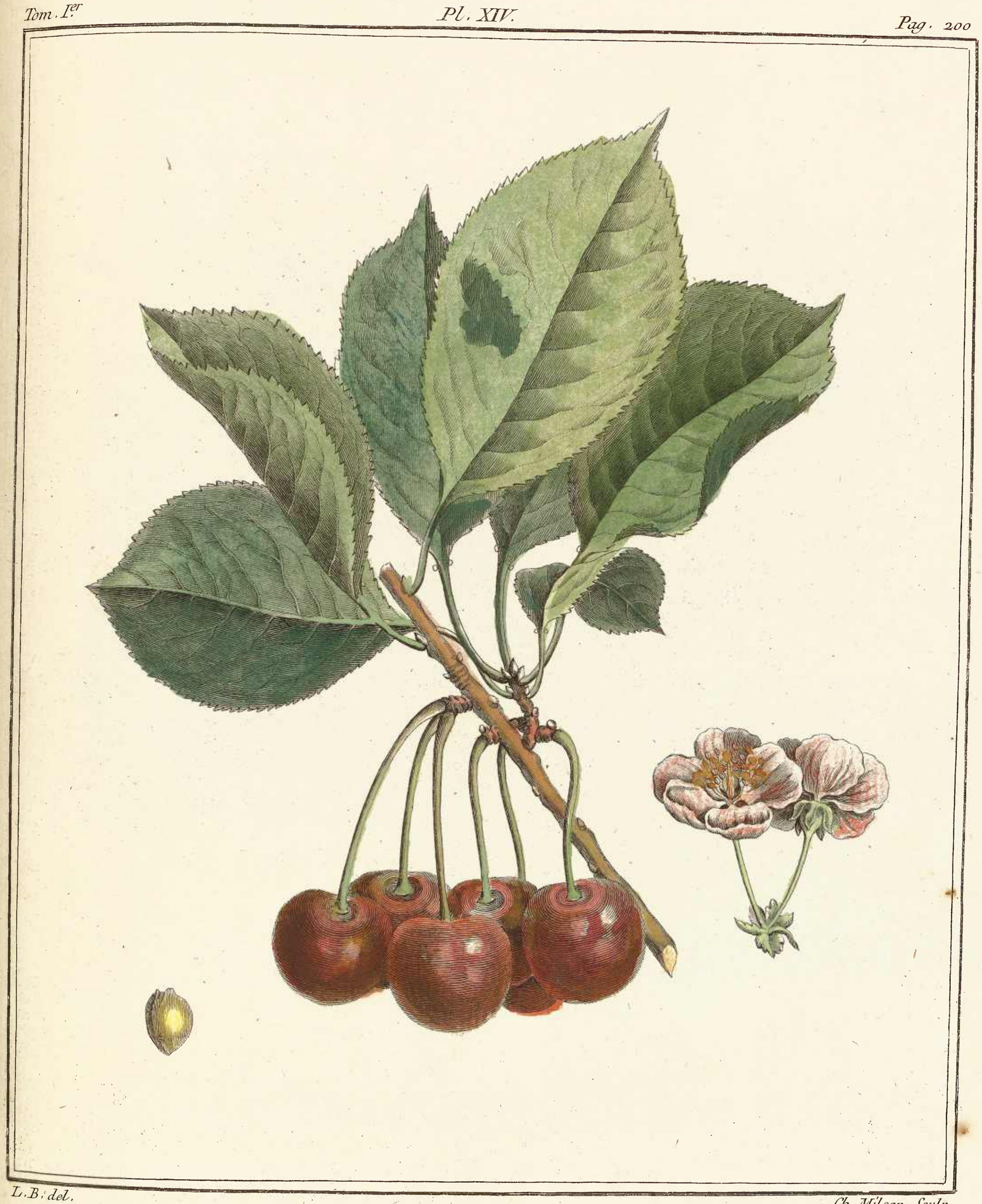
L. B. del. F.me Tardieu Sculp

Griotte.



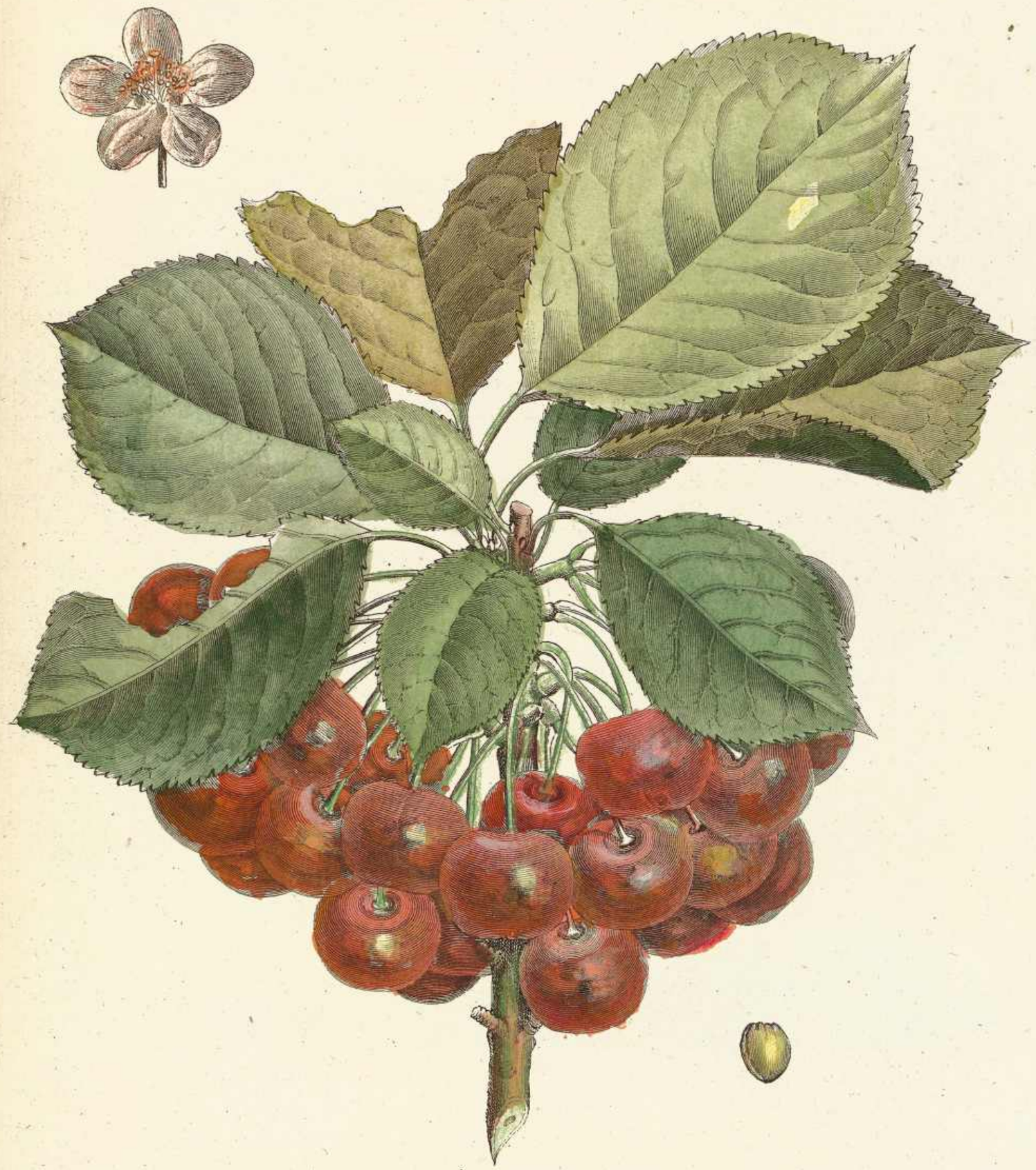
L. B. del. Fme Dupuis Sculp.

Griotte de Portugal.



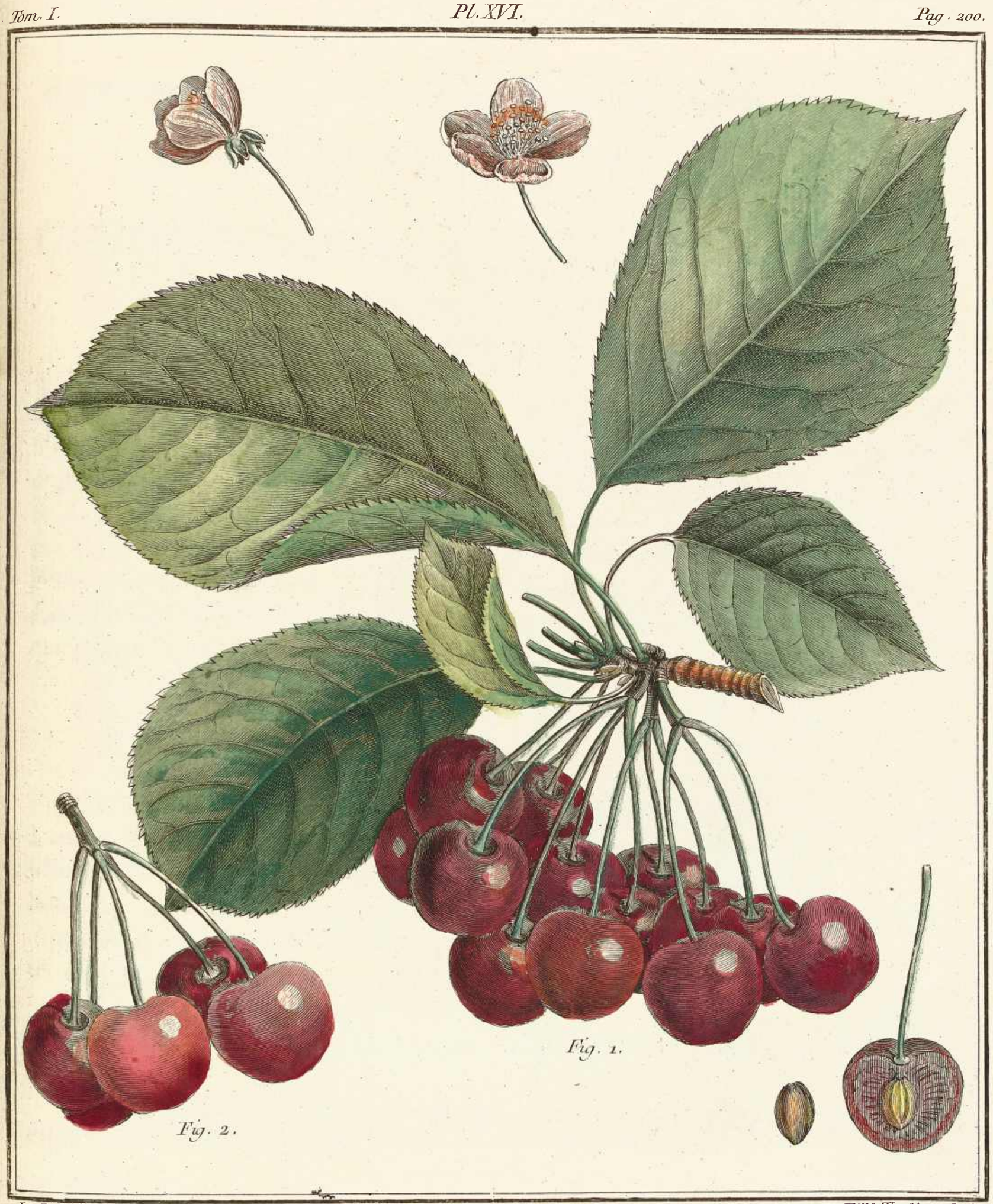
L. B. del. Ch. Milsan Sculp

Griotte d'Allemagne.



L. B. del. F.me Dupuis Sculp.

Chery-Duke.



L. B. del. F.me Tardieu Sculp

Cerise - Guigne).

CYDONIA,

COIGNASSIER *ou* COIGNIER.

DESCRIPTION.

Le Coignassier n'est qu'un petit arbre, dont la forme n'a aucune régularité. Le Coignassier à feuilles étroites, *Cydonia angustifolia vulgaris*. Inst. n'excede pas la grandeur d'un arbrisseau, & ne se cultive que par les Pépiniéristes, qui en tirent par marcotes & par boutures, des sujets pour greffer dessus les Poiriers destinés pour les espaliers, contrespaliers & petits buissons. On éleve les autres Coignassiers tant pour le même usage que pour leur fruit.

I. *CYDONIA latifolia, Lusitanica*. Inst.
Coignassier de Portugal.

Ce Coignassier est le plus grand de tous, & le plus propre à recevoir la greffe des Poiriers vigoureux qui ne peuvent subsister sur le Coignassier à petites feuilles. Il donne aussi le plus beau & le meilleur fruit; mais il en produit peu.

Ses bourgeons sont longs & forts, d'un vert-brun, très-tiquetés de petits points fauves, coudés à chaque nœud.

Ses boutons sont larges par la base, applatis & comme collés sur la branche. Les supports sont larges, élevés, & d'un rouge vif à l'extrémité.

Sa fleur a trente lignes de diametre. Elle est composée 1°. d'un calyce d'une seule piece, divisé en cinq grandes échancrures

ſemblables à de petites feuilles, dentelées finement par les bords, & relevées d'une arrête directe, & de pluſieurs petites nervures latérales; elles ſont ovales, terminées en pointe: 2°. de cinq grands pétales longs de quatorze lignes, larges de dix lignes, arrondis par l'extrémité, très-concaves, diſpoſés en roſe, teints par les bords extérieurs d'une belle couleur de roſe claire, légérement lavés de la même couleur en-dedans: 3°. de quinze à vingt étamines longues de ſix lignes, de couleur de roſe, terminées par des ſommets jaunes: 4°. d'un piſtil formé d'un embryon, qui fait partie du calyce, & de cinq ſtyles d'un vert-jaune, beaucoup plus courts que les étamines, & ſurmontés par des ſtygmates. Les fleurs de tous les Coignaſſiers ſont les mêmes, & ne different que par la grandeur, & le ton de couleur plus ou moins fort. Celles du Coignaſſier à petites feuilles ont vingt-deux lignes de diametre; leurs pétales ſont lavés très-légérement de couleur de roſe, & les échancrures du calyce ſont beaucoup plus grandes à proportion. Les fleurs des autres Coignaſſiers tiennent le milieu entre celles-ci, & celles du Coignaſſier de Portugal.

Les fleurs des Coignaſſiers n'ont point de pédicule proprement dit. Au printemps, le bouton à fruit s'alonge & produit une branche, ſur laquelle il ſe développe cinq ou ſix feuilles, & à ſon extrémité une ſeule fleur.

Ses feuilles ſont grandes, alternes, unies par les bords, d'un vert-clair en-dedans, blanchâtres & couvertes d'un duvet fin & épais en-dehors. Les nervures ſont déliées & peu ſaillantes; la groſſe eſt teinte de rouge. Les grandes feuilles des bourgeons ont quatre pouces & demi de longueur, & trois pouces & demi de largeur; leur forme eſt preſqu'ovale raccourcie. Celles des branches à fruit ſont plus alongées, larges du côté de la queue, pointues à l'extrémité; les grandes ont quatre pouces & demi de longueur ſur trois pouces do largeus. Les feuilles de co

Coignassier, & celles du Coignassier commun qui ont à peine deux pouces trois quarts sur deux pouces, peuvent être regardées comme les deux extrêmes des feuilles de Coignassier.

Son fruit est gros, long, anguleux ou mal arrondi sur son diametre qui est de deux pouces & demi sur trois pouces quatre lignes de hauteur. Son plus grand renflement est plus éloigné de la queue que de la tête. Il diminue beaucoup de grosseur vers la tête où l'œil est placé dans une cavité profonde dont les bords sont relevés de carnes ou bosses saillantes; cet œil bordé des échancrures du calyce qui subsistent dans la plupart des fruits jusqu'à leur maturité, est peu ouvert, étant serré par cinq tumeurs qui sont placées derriere les échancrures. L'autre côté du fruit diminue beaucoup plus de grosseur, mais moins régulièrement, & faisant un peu la calebasse; il se termine en pointe obtuse, au sommet de laquelle s'implante l'extrémité de la branche qui sert de queue au fruit, dans une petite cavité formée par un bourrelet ou une extension du fruit qui recouvre cette extrémité de la branche jusqu'aux dernieres feuilles qu'elle a produites.

La peau est jaune, couverte d'un duvet qu'on enleve facilement en la frottant avec la main.

La chair est plus tendre & meilleure, tant en confitures qu'en compotes, que celle des autres Coings.

Le goût des Coings, & leur odeur sont assez connus.

On trouve dans les Coings cinq loges, dont chacune contient de huit à quatorze pepins applatis. Ces loges sont formées de membranes tendres comme celles des Poires. L'axe du fruit est creux, & fait une étoile à cinq rayons qui s'étendent entre les loges.

Les Coings mûrissent au commencement d'Octobre, & se conservent rarement au-delà du mois de Novembre.

II. *CYDONIA fructu oblongo, laviori.* Inst.

COTONASSIER femelle.

CE Coignassier, appellé mal-à-propos femelle, tient le milieu entre le commun & celui de Portugal, pour la grandeur de l'arbre, celle de ses fleurs & de ses feuilles.

Son fruit n'a quelquefois que deux pouces six à huit lignes de diametre sur un peu plus de hauteur; quelquefois sa hauteur est de cinq pouces & demi, son grand diametre de trois pouces & demi, & son petit diametre de trois pouces deux lignes. Il est garni de côtes très-saillantes qui s'étendent suivant sa longueur. Il diminue irréguliérement de grosseur par les deux extrémités qui se terminent en pointe très-obtuse. L'œil est très-enfoncé dans une cavité bordée de huit ou dix bosses très-saillantes & presqu'égales. La queue est aussi plantée dans une cavité profonde, dont les bords sont relevés de cinq ou six bosses. Sa peau est fort lisse, & sa chair un peu grenue.

III. *CYDONIA fructu breviore & rotundiore.* Inst.

COIGNASSIER mâle.

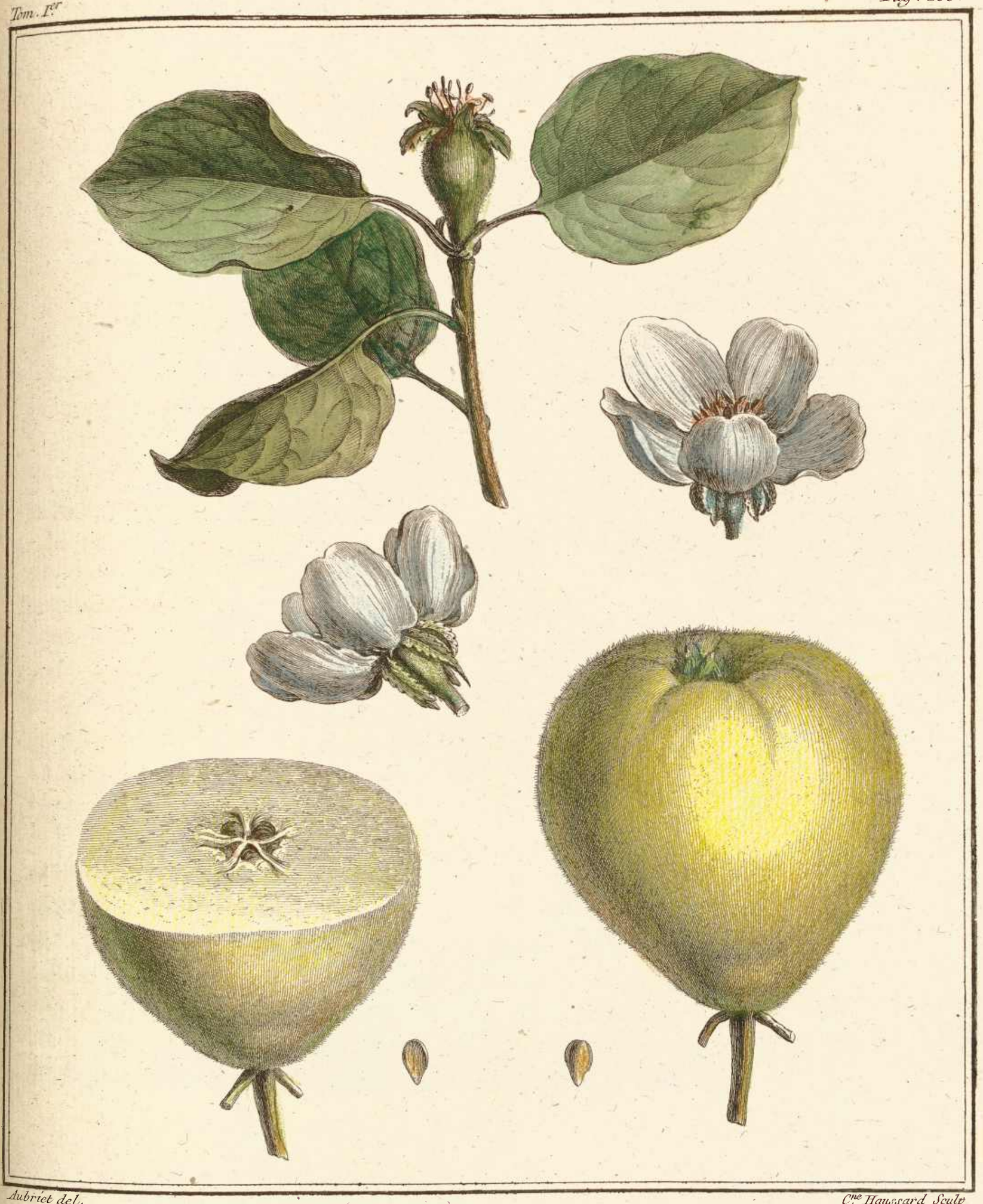
CE Coignassier ne differe du précédent que par son fruit qui est raccourci, de forme presque ronde, irréguliere. On cultive plus communément ces deux Coignassiers pour le fruit, parce qu'ils manquent rarement d'en rapporter.

L'odeur désagréable des fruits du Coignassier le fait reléguer dans le coin le plus reculé & le moins fréquenté d'un jardin. Il ne demande aucune culture.

Les Coings se mangent cuits sous la cloche ou en compotes: on les confit en quartiers & en marmelade: on en fait des pâtes,

du coignac, du ratafia, &c. Ils sont astringents, propres à fortifier l'estomach, & arrêter les diarrhées.

Les Coignassiers à grandes feuilles reçoivent la greffe des Poiriers, & la nourrissent beaucoup mieux que les Coignassiers à petites feuilles, sur lesquels les especes très-vigoureuses ne peuvent subsister. Ils se multiplient par les semences, les marcottes & les boutures; & se greffent sur les sujets de leur espece, sur le Poirier & l'Aubépine.



Aubriet del. Cne Haussard Sculp

Coignassier.

FICUS,
FIGUIER.

DESCRIPTION GÉNÉRIQUE.

Le Figuier, dans les Provinces plus tempérées que les environs de Paris, devient un arbre considérable, sur-tout par sa grosseur. Dans notre climat, il est plutôt un grand arbrisseau qu'un arbre; & forme plus communément une touffe ou un gros buisson, qu'il ne s'éleve sur une tige.

Ses bourgeons sont gros, un peu cannelés à l'extrémité, garnis de nœuds qui s'élevent peu sur le bourgeon, & sont autour comme une suture. Chaque nœud porte une feuille & un ou deux boutons ronds, composés de trois ou quatre écailles qui couvrent une petite Figue d'une ligne à une ligne & demie de grosseur. Ses boutons & ses feuilles sont disposés sur le bourgeon dans un ordre alterne, à des distances d'un à quatre pouces. Le bourgeon est terminé par un gros bouton à bois, long, conique, aigu.

Des premiers nœuds du bourgeon les Figues sortent de leurs enveloppes, grossissent, & lorsque la fin de l'été & le commencement de l'automne sont chauds, une partie parvient à maturité en Septembre & Octobre; une partie tombe sans mûrir, les gelées blanches & les pluies froides arrêtant ou diminuant la seve, qui, dans sa plus grande abondance & dans la plus belle saison, pourroit à peine suffire à la nourriture du grand nombre de Figues qui paroissent en automne. Les autres, quoiqu'elles

demeurent attachées à l'arbre pendant l'hiver, & qu'elles semblent conservées sans altération, périssent au printemps, sans qu'aucune réussisse.

Les boutons des derniers nœuds du bourgeon demeurent fermés pendant tout l'hiver; & lorsque cette saison n'a pas été trop rigoureuse, & qu'ils n'ont pas été endommagés, les Figues sortent au printemps, en Avril ou au commencement de Mai, & parviennent facilement à maturité. Celles-ci se nomment *Figues d'Eté*, *Figues-fleur*, *premieres Figues*; elles sont plus grosses que celles d'automne, & beaucoup moins nombreuses. Ces derniers nœuds portent ordinairement deux boutons qui donnent quelquefois leur fruit en même temps; souvent aussi l'un se développe & l'autre avorte, ou l'un donne son fruit dans la saison & l'autre est plus tardif. Quelquefois encore il sort un fruit & un bourgeon; car de l'extrémité de chaque bourgeon, il est ordinaire qu'il sorte plusieurs nouveaux bourgeons, quoiqu'il n'y paroisse que le bouton à bois terminal. Il peut aussi percer des branches dans le milieu & dans le bas du bourgeon, & généralement de tous les nœuds, quoiqu'il n'y ait point de bouton à bois apparent, pourvu que le bois soit jeune, car le vieux reperce difficilement.

Les feuilles du Figuier sont grandes, de longueur & largeur presqu'égales, simples & découpées en cinq parties plus ou moins profondément suivant l'espece, fortes & épaisses, rudes au toucher, placées alternativement sur la branche, & portées par de grosses & longues queues. Le dessous est d'un vert-clair, relevé de nervures blanchâtres fort saillantes: le dedans est d'un vert assez foncé, peu creusé de sillons correspondants aux nervures. Les bords sont ondés, & souvent quelques découpures sont échancrées.

Le fruit du Figuier n'est point, comme la plupart des autres fruits, précédé par une fleur, ni formé de l'embryon du pistil.

On

On peut le regarder comme le support ou le réceptacle commun d'un grand nombre de fleurs tant mâles que femelles, moins nécessaires au succès de la Figue qu'à la propagation de l'arbre par les semences; & ses fleurs ne sont point attachées sur le support, comme les fleurs en épi ou en chaton, mais elles sont renfermées dans le fruit comme dans une enveloppe sphérique, conique, ou pyriforme, suivant l'espece: ce fruit n'a d'ouverture que par l'ombilic; encore est-il presqu'entiérement fermé par un grand nombre d'écailles imbriquées (environ deux cents) qui le bordent. Les fleurs mâles sont placées au-dessous de ces écailles, & composées d'un calyce divisé en trois, quatre ou cinq échancrures ou petites feuilles, porté par un assez long pédicule; & de deux ou trois étamines terminées par leurs sommets. Les fleurs femelles sont placées vers la queue de la Figue au-dessous des mâles, dont elles different essentiellement, parce qu'au lieu d'étamines, elles ont un pistil formé d'un embryon qui devient une semence lenticulaire, surmonté d'un ou deux longs styles. Les fleurs mâles s'ouvrent & fécondent les femelles, lorsque la Figue est parvenue à un tiers de sa grosseur ou un peu plus. Elle continue à prendre des accroissements & acquiert la grosseur, la forme, la couleur, &c. convenables à son espece.

Je dis que les fleurs paroissent moins nécessaires au succès de la Figue, qu'à la propagation de l'arbre; car on recueille des Figues d'automne parfaitement mûres, très-bien conditionnées & quelquefois meilleures que celles d'été, quoique les étamines de leurs fleurs mâles soient avortées, & que par conséquent les embryons de leurs fleurs femelles soient stériles. Néanmoins dans l'Archipel, en Italie, à Malte, on cultive des Figuiers domestiques dont les fruits tombent avant leur maturité, s'ils n'ont été caprifiés. Mais d'abord la nécessité de cette opération singuliere est plutôt imposée par le climat ou quelqu'autre cause inconnue jusqu'à présent, que par l'espece de Figuier; puisque les fruits

du même Figuier viennent à bien, & sont meilleurs dans nos Provinces méridionales, sans le secours de la caprification. D'ailleurs, est-il bien décidé si la caprification procure la maturité aux Figues en procurant la fécondité à leurs semences; ou si les insectes introduits dans ces Figues ne sont qu'en avancer & en perfectionner la maturité, à peu-près comme les vers hâtent celle d'une Poire, d'une Pomme, ou d'un autre fruit? Les Figues caprifiées, comme les fruits véreux, ont beaucoup moins de qualité. Quoi qu'il en soit, cette opération ne se fait que dans les pays ci-devant nommés, sur une espece de Figuier qui ne fructifie qu'une fois l'année, en été; & sur quelques autres especes qui en ont besoin, pour mûrir leurs Figues d'automne seulement. Elle étoit connue dès le temps de Pline, & plusieurs Auteurs d'Agriculture & de Botanique, tant anciens que modernes, en font mention. On en trouve le détail dans le *Traité des Arbres & Arbustes*, Art. du Figuier.

Dans nos Provinces méridionales & dans les pays plus chauds, on cultive une trentaine, tant d'especes, que de variétés de Figuiers. Nous nous bornerons au petit nombre de celles qui réussissent dans tous les climats où le Figuier peut subsister.

ESPECES ET VARIÉTÉS.

I. *FICUS sativa fructu globoso, albo, mellifluo.* Inst.

FIGUE blanche. (*Pl. I.*)

CE FIGUIER est le plus commun dans les environs de Paris, & le plus propre à ce climat.

Ses feuilles sont grandes, longues d'environ sept pouces & demi, & un peu plus larges, presque toutes divisées en cinq découpures moins profondes que celles de la plupart des autres Figuiers; & leurs crénelures sont peu profondes.

Ses fruits ont deux pouces de diametre sur autant ou un peu

moins de hauteur. Leur plus grand renflement est vers la tête, & ils sont applatis par cette extrémité : l'autre s'alonge en pointe, & diminue presque réguliérement de grosseur jusqu'à la queue, qui est grosse, bien ronde, & longue de trois à huit lignes. Des côtes très-peu saillantes, & à peine apparentes sur quelques Figues, s'étendent de l'œil à la queue, & quelquefois se ramifient. La peau est lisse, d'un vert très-clair, tirant un peu sur le jaune, & souvent dégénérant en cette couleur vers l'œil. La chair est très-fondante, remplie d'un suc abondant, sucré, & très-agréable ; je dirois d'un goût délicieux, si ces deux termes pouvoient se convenir.

Ses fruits d'automne sont plus abondants, plus arrondis, moins gros que ceux d'été, & dans les années chaudes, d'un goût plus excellent.

Il y a deux variétés de ce Figuier, ou deux autres especes de Figuiers fort semblables. Le fruit de l'une est plus alongé ; celui de l'autre est moins gros & plus arrondi ; elle est connue sous le nom de *Figue de Marseille*. *Ficus sativa fructu præcoci, albido, fugaci.* Inst. Sa maturité prévient peu celle de la Figue blanche n°. I, & son goût est moins agréable. Les autres caracteres sont les mêmes.

II. *FICUS sativa fructu parvo, fusco, intùs rubente.* Inst.
Figue angélique.

Les feuilles de ce Figuier sont ordinairement un peu moins grandes que celles du précédent, découpées moins profondément, & plus longues que larges, ayant environ huit pouces de longueur sur six pouces & demi de largeur. La plupart ne sont divisées qu'en trois découpures, les découpures latérales se réunissant en une de chaque côté, ou ne se distinguant que par une petite échancrure. Les crénelures des bords sont un peu plus

marquées. Les queues sont beaucoup moins longues.

Les plus gros fruits ont de vings à vingt-quatre lignes de hauteur, & de dix-huit à vingt lignes de diametre. Souvent leur diametre est elliptique, ayant trois ou quatre lignes de moins sur un côté que sur l'autre. Leur forme est à peu-près la même que celle de la Figue blanche, n°. 1, un peu plus alongée. La peau est jaune, tiquetée de points longs d'un vert blanchâtre. La pulpe, sous la peau, est rougeâtre, ou fauve. La chair est blanche. Mais les semences & la chair qui les enveloppe, sont légérement teintes de rouge.

Ce Figuier donne peu de fruits de la premiere saison; mais il en produit abondamment en automne qui mûrissent assez bien, & sont fort bons.

III. *FICUS sativa fructu parvo, globoso, violaceo, intus rubente.*

FIGUE violette. (*Pl. II. Fig. 1.*)

Les feuilles de ce Figuier sont beaucoup moindres que celles du Figuier, n°. 1, & découpées très-profondément en cinq parties, dont quelques-unes ont souvent de moindres découpures ou des échancrures profondes. Les découpures sont bordées de crénelures très-marquées. La longueur des feuilles est de cinq à six pouces, & leur largeur presqu'égale; elles sont portées par des queues de médiocre grosseur, qui n'ont que deux ou trois pouces de longueur.

Ses fruits sont bien arrondis sur leur diametre, qui est de dix-huit à vingt lignes sur une hauteur presqu'égale. Ils ont à peu-près la même forme que la Figue blanche. Lorsqu'ils ont acquis leur grosseur, les petites côtes ou lignes saillantes qui s'étendent suivant leur longueur, disparoissent & s'effacent presqu'entiérement. Leur peau est d'un violet foncé. La pulpe, sous la peau, est blanche, ou teinte d'un rouge très-léger. La chair & les

grains ou ſemences ſont d'un rouge aſſez foncé.

Cette Figue, très-abondante en automne, eſt bonne dans notre climat, lorſque l'année eſt chaude; excellente dans les climats plus tempérés.

Sa variété à fruit long, *Ficus ſativa fructu violacro, longo, intùs rubente.* Inſt. Figue-Poire, Figue de Bordeaux (*Pl. II, Fig.* 2.) a environ vingt-deux lignes de diametre & trente-deux lignes de hauteur. Sa tête eſt bien arrondie, tant ſur ſon diametre qu'à ſon extrémité. L'autre côté s'alonge en pointe aſſez aiguë, dont l'extrémité, prés la queue, eſt toujours verte, même dans la maturité du fruit. Dans tout le reſte, la peau eſt d'un violet foncé, ou rouge-brun, parſemée de petites taches ou points longs d'un vert-clair. Les petites côtes ſont fort apparentes. Le deſſous de la peau eſt d'un rouge très-pâle. L'intérieur du fruit eſt plutôt fauve, que rouge ou violet.

Cette Figue eſt abondante aux deux ſaiſons. Dans les années chaudes, elle eſt aſſez ſucculente & fort douce, mais preſque inſipide.

CULTURE.

I. Les ſemences de nos Figues d'été, laiſſées ſur l'arbre au-delà de leur maturité, & celles des Figues ſéchées au ſoleil qui nous viennent de nos Provinces méridionales & de l'Etranger, ſont fécondes. On les répand ſur de la terre meuble dont on remplit des pots ou terrines qu'on place dans une couche, & on tamiſe par deſſus un peu de terre, de ſorte qu'elles en ſoient très-peu couvertes; elles levent fort bien, & le jeune plant fait des progrès aſſez rapides. Mais ces ſemis ſont moins propres à fournir des Figuiers d'un prompt rapport, qu'à procurer des variétés ou des eſpeces étrangeres, dont il eſt difficile de faire venir du plant.

On propage plus ordinairement le Figuier par les marcottes

& les bourures. Des branches de deux ans, & non de la derniere année (qui sont trop tendres, & sujettes à s'échauffer & à pourrir) traitées comme il a été expliqué à l'article des Boutures, s'enracinent facilement. Pour les marcottes, on choisit des branches d'un, deux ou trois ans, ou même davantage; on les couche en terre, ou bien on les passe dans un panier, caisse ou pot rempli de terre, & on fait une ou plusieurs incisions à la partie enterrée. Ces branches poussent dans l'année des racines assez fortes pour qu'on puisse les sevrer & les transplanter au printemps suivant. Ces boutures & marcottes se font vers la fin de Mars, avant que la seve du Figuier soit en mouvement.

Les bonnes especes de Figuier se multiplient encore par la greffe en fifflet sur les especes communes.

II. Le Figuier réussit dans toutes sortes de terreins, pourvu qu'ils ne soient pas froids & humides, ce qui rendroit ses fruits tardifs & insipides. Les cours pavées, les plus mauvaises terres, même entre les rochers lui conviennent, si elles sont chaudes, exposées au midi ou au levant, & abritées du nord & du couchant par des hauteurs, ou mieux par des murs élevés. On peut cependant planter des Figuiers à toute exposition. Ceux qui seront au couchant, ou même au nord, ne donneront pas de Figues d'automne; mais leurs fruits d'été murissant tard, rempliront le vuide entre les premieres & les secondes Figues des Arbres plantés au midi.

Dans notre climat, cet Arbre a besoin d'être défendu des rigueurs de l'hiver qui fait quelquefois périr toutes ses branches, & nous prive de fruit pendant deux ans, les nouvelles branches qui sortent de la souche, n'en produisant que la troisieme année: ou, s'il ne fait périr que les bourgeons de l'année, il renverse toute notre espérance de la premiere saison. On prévient ces accidents en couvrant les Figuiers. 1°. Si les Arbres sont plantés contre un mur, que je suppose en bon état & capable d'empêcher

les mauvais effets de la gelée, on abaisse une partie des branches près de terre, on attache les autres contre le mur, après les avoir inclinées aussi horizontalement qu'il est possible sans les rompre; & on les couvre toutes de litiere, feuilles, fougere, genêts, cossats de pois, bruyere, roseaux, &c. 2°. Si les Figuiers sont plantés en buisson loin des murs, lorsque la saison & la disposition du temps commencent à faire craindre de fortes gelées, on butte le pied de chaque Figuier, on rapproche toutes ses branches les unes des autres le plus près qu'on peut, on les lie en plusieurs endroits avec des liens d'osier ou de paille, on les enveloppe de grande paille retenue avec de pareilles ligatures; enfin on file un long lien de paille gros comme le bas de la jambe, avec lequel on couvre le tout depuis le pied jusqu'à la cime, faisant toutes ses révolutions les unes immédiatement contre les autres, afin que la gelée & le verglas ne puissent pénétrer. Un Figuier ainsi empaillé représente un cône ou une pyramide. Vers la mi-Mars, on découvre le pied des Figuiers, & à mesure que la saison s'adoucit, on continue à les découvrir successivement, réservant à découvrir l'extrémité lorsqu'il n'y a plus rien à craindre des petites gelées & des pluies froides, c'est-à-dire, au commencement de Mai; un peu plutôt ou plus tard, suivant la température de l'année & le progrès des Figuiers: car lorsque les fruits ont environ trois lignes de diametre, il faut les accoutumer à l'air, sauf à les couvrir de draps ou de paillassons, si l'on est menacé de quelques nuits trop froides; de peur qu'ils ne s'étiolent sous la paille, & qu'ensuite le soleil ne les fasse périr. Or l'exposition, & la qualité des terreins, peuvent avancer ou retarder leur progrès de près d'un mois.

Comme on éleve ordinairement les Figuiers en buissons composés de plusieurs branches ou brins qui prennent naissance à fleur de terre, il est bon de rabattre chaque année jusques sur la souche quelqu'un des brins les plus gros & les plus élevés. Pendant

que les autres donneront du fruit, la souche produira de nouveaux jets qui seront en rapport lorsque ceux-là, ayant pris trop de hauteur, seront dans le cas d'être rabattus à leur tour. De ce retranchement il résulte plusieurs avantages: 1°. la multiplication des branches, & par conséquent celle des fruits. 2°. Le bas de l'Arbre s'entretient garni de jeune bois, le seul qui porte du fruit. 3°. Les Arbres tenus plus bas, sont plus faciles à couvrir pendant l'hiver, & sont mieux abrités par les murs qui ferment le terrein où ils sont plantés.

III. Après l'hiver on retranche sur les Figuiers tout le bois mort; on supprime aussi, ou l'on taille à un ou deux yeux, toutes les menues branches dont on ne peut espérer aucun fruit, ou qui sont trop foibles pour en produire de bien conditionné. Car sur cet Arbre ce sont les gros bourgeons qui donnent le plus de fruit & le plus beau. De ces gros bourgeons mêmes, il est utile d'en raccourcir une partie, taillant les plus longs à un pied au plus; afin d'empêcher l'Arbre de prendre trop de hauteur en peu d'années, & afin de faire pousser à ces gros bourgeons trois ou quatre bourgeons nouveaux, au lieu d'un seul que chacun produit ordinairement; car, je le répete, l'abondance des fruits suit de la multiplicité des nouvelles branches, ne sortant jamais qu'une fois du fruit de chaque œil du Figuier. Il faut encore retrancher les bourgeons gourmands, qui se connoissent aisément à l'applatissement de leurs yeux & à la grande distance à laquelle ils sont placés; & s'ils sont nécessaires pour remplir quelque vuide, on les taille à trois ou quatre yeux.

Telle est toute la taille (si elle mérite ce nom) que demandent les Figuiers plantés en pleine terre. Ceux qu'on cultive en caisses (ils sont de peu de rapport, & étrangers à notre sujet) exigent quelques autres attentions, tant à la taille, que dans le reste de leur culture.

Quelques-uns conseillent, & la Quintinye en fait un précepte, de

de pincer au commencement de Juin les gros bourgeons nouveaux, afin que dans le même été chacun pousse plusieurs autres bourgeons propres à rendre plus abondante la récolte des premieres Figues de l'année suivante. Cette pratique sans doute est avantageuse dans les terreins chauds & les bonnes expositions, où ces seconds bourgeons peuvent être bien aoûtés avant l'hivet.

Quoique les Figuiers subsistent bien dans les terreins les plus secs, cependant quelques voies d'eau jettées au pied dans les sécheresses raniment l'action de la seve & augmentent le volume des fruits. Une goutelette d'huile d'olive mise avec un pinceau ou une paille à l'œil des Figues, lorsqu'elles ont acquis environ deux tiers de leur grosseur, avance leur maturité, & les fait plus grossir que celles à qui on n'a point fait cette opération.

USAGES.

Les Figues se mangent crues. Les Figues séchées au soleil font une branche du commerce de nos Provinces méridionales, de l'Espagne, de l'Italie, & de plusieurs pays du Levant. Celles qui ont été caprifiées contractent un goût désagréable au four, où l'on est obligé de les faire passer. Ainsi elles demeurent toutes ou presque toutes dans les pays où la caprification est usitée.

La Figue seche est aussi employée en Médecine comme émolliente, béchique, adoucissante, incrassante, &c. Le suc laiteux qui découle de ses feuilles & de son écorce rompues ou incisées, est très-caustique, laissant sur la peau des taches difficiles à effacer. On s'en sert pour détruire les verrues.

Magd. Basseporte del. Cne Haussard Sculp.

Figue Blanche.

L. B. del. P.L. Cor Sculp.

Figue Violette.

FRAGARIA,
FRAISIER.

DESCRIPTION GÉNÉRIQUE.

Les Fraises étant mises au rang des fruits rouges, & les accompagnant avec avantage sur les tables pendant près de trois mois; le Fraisier doit trouver place dans un Traité des Arbres Fruitiers.

1°. Le Fraisier est une plante vivace dont les feuilles se développent dans un ordre qui n'est ni opposé, ni alterne, mais circulaire ou spiral, autour d'une tige qui acquiert cinq ou six lignes de grosseur, & parvient naturellement à deux ou trois pouces de hauteur; l'Art peut l'élever davantage. La queue des feuilles porte à sa naissance une membrane mince & transparente qui, s'alongeant en pointe sur les deux côtés, forme comme des stipules qui subsistent après le desséchement même de la feuille. Ces membranes se recouvrent les unes les autres, & embrassent la tige de la Plante.

2°. Sous l'aisselle de chaque feuille, il se forme un bouton. Des boutons, les uns dorment, toujours disposés à s'ouvrir; d'autres produisent des tiges ou œilletons semblables à la tige qui leur donne naissance; d'autres enfin sont des pousses rampantes, (on les nomme fils, fouets, coulants, traînasses, filets, tirants, jets, &c.) menues, cylindriques, très-longues, quelquefois de deux ou trois pieds, garnies dans leur longueur de plusieurs nœuds; chaque nœud porte un bouton, & une gaine qui cou-

vre le bouton & le coulant : à ces nœuds, alternativement de deux l'un, le bouton se développe, produit un œilleron de Fraisier qui s'enracine & forme un nouveau pied; le bouton de l'autre nœud demeure dormant, ou si le pied de Fraisier est vigoureux, il s'alonge & produit une branche ou filet qui donne pareillement de nouveaux pieds & de nouveaux coulants dans le même ordre.

3°. La queue des feuilles est plus ou moins longue, cylindrique, creusée d'un petit sillon dans toute sa longueur, du côté qui regarde la tige. A son extrémité, elle se divise en trois petits pédicules, qui se prolongeant, forment l'arrête des trois folioles dont est composée la feuille du Fraisier. La foliole directe est d'une forme réguliere, fort étroite du côté de son épanouissement, diminuant aussi de largeur à son extrémité. Les deux folioles latérales sont d'une forme irréguliere; leur arrête les divisant en deux parties inégales, dont celle qui est à côté de la foliole directe, est à peu-près de même forme, grandeur & proportion qu'une moitié de cette foliole; l'autre partie est plus grande, & beaucoup plus large à son épanouissement qu'à son extrémité. Les folioles sont garnies par les bords de dentelures plus ou moins larges, aigues, profondes, &c. terminées par une petite pointe ordinairement de la même couleur que le fruit. Le dehors des folioles est blanchâtre, relevé de nervures qui sortent de la grosse arrête dans un ordre alterne, & se terminent à l'extrémité de chaque dent. Le dedans est d'un vert plus ou moins clair, creusé de sillons correspondants aux nervures. Les Fraisiers très-vigoureux produisent quelques feuilles à quatre & même à cinq folioles; ou bien, sur la queue de la feuille, à deux tiers de sa longueur au-dessus de sa naissance, on trouve une ou deux petites oreilles, ou appendices, ou folioles, quelquefois fermées & figurées comme un petit cornet de papier ou un cône dentelé autour de sa base. Tous ces

accidents & les variations qui se rencontrent dans les feuilles du Fraisier, dépendent plus de la force de la Plante, ou de certaines circonstances, que de l'espece. Mais il y a une variété constante de Fraisier à feuilles simples & entieres qui sera décrite ci-après.

4°. Du centre des œilletons, ou troncs du Fraisier, lorsqu'ils ont acquis la force nécessaire, il sort des montants, tiges ou branches à fruit cylindriques, plus gros que les filets, & dont la direction est verticale. Le premier nœud de cette tige est garni d'une gaîne formée d'une, & plus souvent de deux membranes opposées, dont une est longue & terminée en pointe aiguë; l'autre est quelquefois de même forme & grandeur; & quelquefois elle est beaucoup plus grande, & découpée en trois ou en cinq; souvent l'une des deux accompagne, comme stipules, la queue très-courte d'une feuille simple, ou à deux, ou à trois folioles, qui prend naissance à ce nœud. De cette gaîne sortent une fleur portée par un long pédicule, & un ou plusieurs rameaux qui se sous-divisent à leur tour de la même façon en plusieurs autres avec les mêmes accompagnements: ceux-ci se ramifient aussi, jusqu'à ce qu'enfin il ne sorte plus des nœuds, que des fleurs qui terminent les dernieres ramifications du montant. Après que cette tige a donné ses derniers fruits, elle se desseche & périt ainsi que l'œilleton qui l'a produite; & les yeux dormants au-dessous de cet œilleton, s'ouvrent & en forment un ou plusieurs autres; à moins que le pied ne périsse de vétusté ou d'accident, ou que quelque cause ne dérange cet ordre commun. Quelquefois sur les pieds de Fraisier vigoureux, lorsque ces montants se renversent sur la terre, ou que les feuilles les préservent de l'ardeur du soleil & du desséchement, loin de périr, ils poussent de leurs premiers nœuds des feuilles & des racines, & donnent de nouveaux pieds, comme les filets: d'où l'on peut inférer que les gaînes des tiges ne

renferment pas seulement une fleur & des rameaux, mais encore un bouton ou des rudiments capables de perpétuer la Plante.

5°. Les fleurs sont composées, 1°. d'un calyce d'une seule piece, divisé par les bords en dix échancrures longues & terminées en pointe, dont cinq extérieures & plus petites recouvrent les divisions des grandes. Celles-ci gardent constamment leur grandeur & leur forme. Les petites échancrures varient souvent; les unes se fendent par l'extrémité en plusieurs pointes; d'autres, sur les Fraisiers vigoureux, prennent un accroissement considérable, & dégénerent en membranes découpées semblables aux gaînes des nœuds du montant; quelques-unes se changent en une petite feuille simple, ou découpée ou à deux folioles longues de six à huit lignes, dentelée, bien formée, & portée par un pédicule long d'une ou deux lignes: 2°. de cinq pétales blancs, un peu creusés en cuilleron, & attachés par un ongler fort court sur les bords intérieurs du calyce, aux points de division des grandes échancrures. Leur forme varie suivant l'espece, & souvent elle est la même que celle des fruits; ronde, lorsque le fruit est sphérique; ovoide, lorsque le fruit approche de la forme d'un œuf tronqué. De sorte que la forme des fruits peut quelquefois être indiquée par celle des pétales, comme leur couleur est indiquée par celle de la pointe des dents de la feuille. Ordinairement les fleurs qui sortent des premiers nœuds de la tige d'un Fraisier vigoureux ont un plus grand nombre d'échancrures & de pétales; & quelquefois le nombre des pétales excede celui des grandes découpures, & alors ces pétales surnuméraires se placent sur un second rang devant les autres: 3°. d'une vingtaine d'étamines * de longueur & de direction

* Le nombre des étamines varie suivant le nombre & la disposition des pétales, & l'espece des Fraisiers. Dans les fleurs des Fraisiers d'Europe, il y a ordinairement quatre étamines pour chaque pétale placé régulièrement; & dans celles des Fraisiers d'Amérique, il y en a cinq ou six. Ainsi les fleurs de ceux-ci à cinq pétales, ont de vingt-cinq à trente étamines; & celles à sept pétales, en ont de trente-cinq jusqu'à quarante-deux.

différentes, les unes se penchant sur les pétales, les autres s'approchant des pistils; elles sont terminées par des sommets d'un jaune-clair. 4°. Le centre de la fleur est occupé par une ou plusieurs centaines de pistils contigus, & rassemblés sur un support charnu, de forme hémisphérique, ou plus souvent alongée & terminée en pointe obtuse. Chaque pistil est formé d'un embryon sur lequel repose un petit style surmonté d'un stygmate. Les styles tombent à la maturité du fruit, ou se détachent aisément. La grandeur des fleurs varie suivant l'espece, la vigueur du Fraisier, & le nœud de la tige d'où elles sortent. Celles qui naissent des premiers nœuds sont les plus grandes (ce sont celles-ci que nous décrirons). Celles qui terminent les derniers rameaux sont les moindres.

6°. Le support grossit & devient un fruit fondant, succulent, de grosseur, couleur, saveur & parfum différents, suivant l'espece & la culture. Les Fraises qui viennent sur les premiers nœuds des montants sont les plus grosses, & dans quelques especes, elles sont souvent d'une forme anguleuse & irréguliere. Comme les fleurs de ces fruits difformes ont presque toujours plus de cinq pétales, il y a lieu de croire qu'il en est de ces Fraises à peu-près comme des Bigarades cornues qui ont ordinairement autant d'excroissances qu'il y avoit de pétales surnuméraires dans leurs fleurs. Les graines, semences, ou pepins sont placées sur la peau de la Fraise, quelquefois entiérement saillantes; quelquefois dans des enfoncements plus ou moins creusés, suivant l'espece, & le renflement du fruit.

Celles des Fraisiers d'Europe à cinq pétales (c'est le très-grand nombre) ne portent que vingt étamines. J'ai dit pour chaque pétale placé régulièrement, comme ils le sont dans toutes les fleurs à cinq pétales. Mais lorsque les pétales surnuméraires sont placés sur un second rang devant les autres, chacun de ces pétales surnuméraires diminue d'une ou de deux le nombre des étamines. Quelquefois ces pétales sont placés derriere les pétales réguliers, & alors ils ne diminuent point le nombre des étamines. Cette observation n'est pas sans exception, & n'a point lieu pour les dernieres fleurs de l'extrémité des montants, dont les parties n'ont ni nombre ni grandeur déterminés.

Les montants, les fouets, la queue des feuilles, &c. des Fraisiers sont garnis de poil ou duvet plus ou moins fort & épais.

ESPECES ET VARIÉTÉS.

1. *FRAGARIA vulgaris fructu rubro.*

FRAISIER commun à fruit rouge. (*Pl. I.*)

FRAGARIA sylvestris. FRAISIER de Bois. *Du Ch.*

La plupart des Fraisiers dont nous avons à traiter ne se trouvant que dans les jardins, nous ne décrirons point celui-ci tel qu'il est dans les bois, où il s'éleve de lui-même; mais tel qu'il devient dans les potagers & les terreins cultivés.

Ce Fraisier, qui dans les bois multiplie peu ses œilletons, & dont les folioles des plus grandes feuilles ont à peine deux pouces de longueur sur dix-huit lignes de largeur, reçoit de la culture & du terrein tant d'accroissement & de vigueur, que souvent il forme des touffes de quinze à vingt œilletons qui portent un grand nombre de feuilles dont les folioles ont quelquefois trois pouces huit lignes de longueur, & deux pouces huit lignes de largeur. Leurs bords sont garnis de dentelures longues & très-aiguës. Le dehors est d'un vert blanchâtre relevé de nervures déliées, mais très-saillantes; le dedans est d'un vert plus gai que foncé, creusé de sillons d'autant plus profonds, que la feuille qui est plissée sur chaque nervure dans le bouton, semble toujours conserver quelqu'impression de cette premiere disposition. Les queues des feuilles sont assez fermes, longues de quatre à sept pouces.

Ses filets sont ordinairement teints de rouge; ils s'alongent & se ramifient beaucoup.

Chaque œilleton donne souvent plusieurs montants qui s'élevent de six à dix pouces, produisent beaucoup de rameaux, &

& par conséquent beaucoup de fleurs. Les montants, les filets & les queues des feuilles sont garnis d'un poil fin, court & peu épais.

Ses fleurs s'épanouissent bien, parce que les découpures du calyce s'ouvrent assez pour faire angle droit avec le pédicule de la fleur, sur lequel elles ne se renversent que quand le renflement du fruit, à cette extrémité, leur fait perdre cette premiere direction : c'est un caractere propre aux fleurs de la plupart des Fraisiers de notre continent. Les fleurs qui sortent des premiers nœuds du montant, ont neuf ou dix lignes de diametre. Souvent leurs pétales surpassent le nombre de cinq ; & les échancrures du calyce sont sujettes aux accidents indiqués dans la description générique. Les fruits qui succedent à ces fleurs sont les plus gros & souvent anguleux. Je n'ai point vu de ces Fraises d'une forme irréguliere dans les bois ; & il s'en trouve rarement parmi celles de la premiere récolte qu'on fait sur ces Fraisiers transplantés dans les potagers : de sorte que ces difformités ne peuvent s'attribuer qu'à une nourriture abondante qui rend la plante très-vigoureuse, & exubérante dans ses productions.

Les fruits de ce Fraisier, tant dans les bois que dans les potagers, sont raccourcis, ayant moins de hauteur que de diametre ; ou alongés, de la forme d'un œuf tronqué, ayant autant ou plus de hauteur que de diametre. Une Fraise de bois est belle, lorsqu'elle a six lignes de diametre & une hauteur égale. Dans un terrein cultivé, on en trouve dès la premiere récolte qui ont neuf lignes de diametre, & de six à dix lignes de hauteur.

La peau est d'un rouge foncé vif & brillant du côté du soleil : le côté opposé est d'un rouge plus clair ; en quelques endroits, d'un blanc un peu verdâtre, ou très-légérement lavé de rouge.

Tout le monde connoît la délicatesse de sa chair, son goût & son parfum ; & quoique la culture retranche presqu'autant

de la bonté de cette Fraise, qu'elle ajoute à sa grosseur, nulle autre, excepté celle des Alpes, ne lui peut être comparée.

Les pepins sont placés dans de petits enfoncements sur la peau des grosses Fraises, & à fleur sur les petites. Leur couleur est la même que celle de la peau, mais d'un ton plus foncé.

Les premiers fruits se recueillent sur ce Fraisier, à l'exposition du midi, vers la fin de Mai, & les derniers, à l'exposition du nord, vers la mi-Août.

II. *FRAGARIA vulgaris fructu albo.* C. B. P.

FRAISIER commun à fruit blanc.

FRAGARIA sylvestris alba. FRAISIER blanc. *Du Ch.*

CE FRAISIER est une variété du précédent, dont les caracteres suivants le distinguent. 1°. Ses feuilles sont d'un vert plus clair, & la pointe de leurs dents est blanche. 2°. Ses filets ne se teignent point de rouge. 3°. La peau de ses fruits est d'un blanc qui jaunit un peu à leur maturité. 4°. Ses fruits ont moins de goût & de parfum. Les Jardiniers qui savent le distinguer à la feuille, ou qui le reconnoissent à d'autres caracteres, le laissent dans les bois, & évitent de le transplanter dans les jardins.

III. *FRAGARIA vulgaris flore semi-duplici.*

FRAISIER commun à fleur semi-double.

FRAGARIA sylvestris multiplex. FRAISIER double. *Du Ch.*

C'EST une autre variété du même Fraisier, dont le caractere distinctif consiste dans la fleur. Ses pétales sont au nombre de vingt à quarante-cinq, disposés les uns devant les autres sur plusieurs rangs, & diminuant de grandeur à proportion qu'ils approchent du support; de sorte que les derniers ne sont qu'un très-petit développement des étamines, dont on apperçoit quel-

quefois les sommets sur le milieu de ces petits pétales. Ses étamines, soit qu'elles soient développées en pétales, soit que ceux-ci occupent leur place, sont réduites au nombre de cinq à dix. Le support des pistils, & le fruit qu'il forme, sont moins gros que ceux du Fraisier, n°. 1; mais la couleur, le goût & le parfum sont les mêmes.

La culture de ce Fraisier n'étant avantageuse ni pour le fruit, dont la grosseur excede peu celle des Fraises des bois, ni pour la fleur, qui étant petite, ne peut faire une décoration remarquable sur les parterres, on ne le trouve que dans les jardins de quelques Curieux.

Dans les bois & dans les semis de Fraisier commun, on trouve quelques pieds de Fraisier à feuilles panachées: *Fragaria vulgaris variegato folio.* H. R. P. que je ne crois pas devoir regarder comme une variété; parce que souvent la maladie disparoît lorsqu'on cultive ces Fraisiers dans une bonne terre; ou si elle persévere, elle ne se communique qu'aux pieds produits par leurs filets, & ne se transmet point à ceux qui viennent de leurs semences.

IV. *FRAGARIA vulgaris sine flagellis (seu ramulis) repentibus.*
FRAGARIA efflagellis. Du Ch.
Fraisier sans coulants.

On remarque dans les plants de Fraisiers cultivés, que les pieds qui jettent beaucoup de filets, tallent peu, & que la plupart de leurs œilletons ne montent point; sans doute parce que la substance nécessaire pour les perfectionner est absorbée par les coulants, qu'on peut regarder comme des jets gourmands qui ne propagent le Fraisier qu'au préjudice de sa fécondité. Le caractere propre du Fraisier sans coulants, est de ne donner que des œilletons qui forment une touffe fort étendue, & dont un

grand nombre produit du fruit. Comme ces œilletons se serrent les uns les autres, ils s'élevent un peu plus que ceux des autres Fraisiers, & les queues des feuilles s'alongent davantage, ce qui le fait quelquefois nommer *Fraisier-buisson*. Du reste, toutes ses parties sont semblables à celles du Fraisier, n°. 1, dont il est une variété constante & très-estimable, qui se perpétue sans dégénérer par les œilletons éclatés & par les semences. Les premiers pieds de ce Fraisier ont été trouvés dans les bois, & transportés dans les jardins, où il est encore trop rare. Si le Fraisier commun & le Fraiserat ont quelque commerce ensemble, je soupçonnerois celui-ci d'en être le fruit, réunissant aux caracteres de ce Fraisier, l'avantage de taller & de ne point filer.

V. *FRAGARIA vulgaris folio simplici.*

FRAISIER commun à feuille simple.

FRAGARIA Monophylla. FRAISIER de Versailles. *Du Ch.*

M. DU CHESNE fils, ayant semé en 1761 des graines de Fraises communes, gagna une variété à feuilles simples qui se perpétue constamment par les semences & par les filets. Ses œilletons sont un peu plus longs, ses montants plus branchus, & ses fleurs plus sujettes à divers accidents qui sont marqués dans la description générique.

Mais ce qui le caractérise particuliérement, ce sont ses feuilles, dont quelques-unes, en très-petit nombre, & sur quelques pieds seulement, sont divisées en deux folioles, ou en trois comme celles des autres Fraisiers; d'autres sont simples, découpées plus ou moins profondément, réguliérement en trois pieces, ou irréguliérement en deux; & les autres (c'est le très-grand nombre) sont simples & entieres, sont larges à leur épanouissement, d'une forme qui résulteroit de deux grands côtés de folioles latérales, réunies sur une même nervure, ou mieux, des trois folioles d'une feuille ordinaire, rangées de façon que la foliole directe placée

sur les deux latérales, cache leur extrémité. Les côtés de cette feuille qui, près de l'épanouissement, sont si larges que souvent ils se croisent & couvrent l'extrémité de la queue, ou sont joints comme dans les feuilles pavoisées, montrent, dit M. du Chesne, « que cette feuille n'est pas simple par la suppression » des deux folioles latérales; mais au contraire par leur réunion » avec celle du milieu ». De même que le grand côté des folioles latérales, la direction de ses nervures qui, comme celles du Fraisier de Versailles, font un angle presque droit avec la grosse arrête; & les rudiments de folioles qui naissent sur la queue de quelques feuilles de Fraisier, semblent indiquer que chacune des folioles latérales résulte de l'assemblage de plusieurs, & que la feuille du Fraisier pourroit être composée de cinq folioles, ou davantage, comme il s'en trouve sur quelques Fraisiers, & principalement sur un Fraisier vert que M. du Chesne possede depuis peu.

Quoique les accidents qui se trouvent fréquemment sur les fleurs & sur les fruits du Fraisier de Versailles soient les suites d'une grande vigueur dans les Fraisiers; cependant, à en juger par ses feuilles moindres en nombre comme en grandeur sur chaque œilleron que dans le Fraisier commun, par leurs queues, & les filets moindres en grosseur, il ne paroît pas végéter avec une grande force.

VI. *FRAGARIA hortensis.*

Fraisier cultivé. Fraisier fressant. *Du Ch.*

Depuis long-temps on cultive avec soin des pépinieres de Fraisier dans plusieurs villages voisins de Montlhéry, d'où les habitants de Montreuil, & beaucoup de Jardiniers tirent le plant de leurs Fraiseraies. On le nomme *Fraisier de Ville-dubois*, ou *de Villebousin*, villages où on l'éleve; plus ordinaire-

ment *Fraisier de Montreuil*; M. du Chesne l'appelle *Fraisier Fressant*, du nom du premier Pépiniériste qui s'est occupé de sa culture. Est-ce une espece différente du Fraisier commun? en est-ce même une variété? S'il talle un peu davantage, si ses feuilles sont un peu plus grandes, & leurs queues plus longues; si ses fruits sont plus gros, & plus communément anguleux; ses fleurs & les échancrures du calyce plus sujettes à certaines singularités; toutes ces différences ne vont que d'un peu plus à un peu moins, sans qu'on puisse déterminer le point ou le degré propre à chacune; & peut-être ne doit-on les attribuer qu'au plus ou au moins de culture. En effet, si le Fraisier commun, transporté des bois dans un bon fond de potager, acquiert une grandeur égale ou peu inférieure à celle du Fraisier de Montreuil, sur-tout lorsque celui-là a été pris dans les endroits où l'on a fait du charbon ou quelqu'autre ouvrage dont les cendres ont engraissé le terrein; & si quelques-uns de ses fruits parviennent à la même grosseur; il n'est pas surprenant que le même Fraisier élevé & cultivé dans des terreins amendés & bien préparés soit plus fort dans toutes ses productions, lorsqu'il est porté dans un potager, & sur-tout dans les terres de Montreuil & des environs, dont les habitants joignent à une longue expérience & à une intelligence admirable dans la culture, l'avantage du sol qui semble créé exprès pour le Fraisier & le Pêcher; car dans les terres moins favorables au Fraisier, le plant de la Ville-du-bois ne prend point, ou très-peu d'avantage sur celui des bois: & par-tout le parfum de son fruit est moindre. Quoique ces différences soient peu considérables, & qu'elles puissent n'être pas constantes; cependant ce Fraisier est regardé comme une variété bien décidée du Fraisier des bois. Elle a une sous-variété à fruit blanc.

On en cultive une autre variété plus estimable, dont le fruit est plus gros, plus parfumé, & d'un rouge-brun très-foncé; on la nomme *Grosse noire*.

VII. *FRAGARIA minor semper florens ac fructifera, Alpina.*
FRAISIER des Alpes. (*Pl. II.*)
FRAGARIA semper florens. FRAISIER des mois. *Du Ch.*

Ce FRAISIER se distingue bien du Fraisier commun par plusieurs caracteres. Sa fécondité presque continuelle, & sa grandeur qui, dans les terreins les mieux cultivés, égale à peine celle des Fraisiers communs dans les bois, suffiroient pour établir sa différence.

Sa tige s'éleve peu. Des boutons qui se forment sous l'aisselle de ses feuilles, les uns produisent des filets très-déliés, mais pleins de force, dont les nœuds, peu éloignés les uns des autres, donnent naissance à de nouveaux pieds, qui, dès qu'ils ont poussé quelques feuilles, & souvent avant que leurs racines soient attachées à la terre, donnent des fleurs; au lieu que les pieds provenus des filets du Fraisier commun ne fleurissent qu'environ un an après leur naissance. D'autres boutons poussent des montants dont on trouve quelquefois quatre ou cinq sur la même tige. Quelques boutons, en petit nombre, donnent de nouveaux œilletons très-foibles & incapables de faire de belles productions, si l'on n'a soin de rechausser le pied, afin qu'ils s'enracinent, & tirent de la terre une nourriture qui ne leur est pas fournie assez abondamment par la tige-mere. De sorte que la culture multiplie peu les œilletons de ce Fraisier, au lieu qu'elle fait taller considérablement le Fraisier commun, qui, dans les bois, n'a souvent qu'une tige.

Ses feuilles sont à peu-près de la même grandeur que celles du Fraisier commun non cultivé, les folioles des plus grandes ayant au plus vingt-cinq lignes de longueur, sur une largeur de quinze à dix-huit lignes. Le dehors & le dedans sont garnis d'un poil fort court & peu épais, mais plus sensible que sur la feuille du Fraisier commun. La dentelure, la disposition des

nervures, &c. sont les mêmes. Le poil de la queue des feuilles, des coulants & des montants, est plus long & plus épais.

Ses montants sont menus, s'élevent rarement au-dessus de six pouces, & ne se divisent pas en un grand nombre de rameaux. Les fleurs qui sortent des premiers nœuds des montants ont environ six lignes & demie de diametre. Rarement elles ont des pétales surnuméraires; mais les petites découpures du calyce se refendent presque toutes, & les premiers nœuds manquent rarement de donner naissance à une feuille.

Ses fruits sont plus gros que les plus belles Fraises de bois. Ceux qui sortent des premiers nœuds du montant ont quelquefois près de huit lignes de diametre, sur plus de neuf lignes de hauteur. Leur forme est très-alongée; ceux qui sont les plus arrondis se terminent toujours par une pointe, & ne sont pas applatis par les deux extrémités; cependant le plant qui commence à dégénérer, en produit qui sont sphéroides fort applatis par les extrémités. Les premiers fruits qu'on recueille sur les jeunes plants élevés de semences, sont ordinairement beaucoup plus longs que ceux qui viennent sur les pieds formés par les filets des vieux Fraisiers; ils sont coniques, très-alongés, presque cylindriques.

La peau est d'un rouge-brun plus foncé que celle des Fraises communes.

La chair a autant de goût & de parfum, & se conserve beaucoup plus long-temps sans se corrompre.

Les pepins sont très-nombreux, d'un brun foncé, placés sur la surface de la peau sans enfoncement. Etant semés en Mars, Avril, ou Mai, on recueille du fruit avant l'hiver sur les pieds qui en proviennent, environ quatre mois après qu'ils sont levés: au lieu que le jeune plant des autres Fraisiers élevé de graines, ne fleurit que la seconde ou troisieme année.

Quoique le Fraisier des Alpes ne cesse de nouer & de mûrir des

des fruits tant qu'on peut le préferver des grands froids, & soutenir sa végétation, & par conséquent en donner tous les mois de l'année dans notre climat même, lorsque l'hiver n'est pas trop rude; cependant on n'en recueille abondamment que depuis le mois de Mai jusqu'à la fin de Septembre.

Il est plus nécessaire pour ce Fraisier que pour aucun autre, de couvrir de mousse desséchée le terrein où il est planté, & d'en renouveller fréquemment le plant, que la culture fait bientôt dégénérer. Il veut un terrein fort léger.

VIII. *FRAGARIA sylvestris, flore hermaphrodito, abortivo.*
FRAGARIA sylvestris abortiva. Du Ch.
Fraisier Coucou.

Lorsqu'on arrache du plant de Fraisier dans les bois, on est souvent séduit par la vigueur de certains pieds, qui semblent promettre des fruits beaux & abondants: on les cultive avec soin, & on n'en recueille rien. C'est un Fraisier stérile connu sous le nom de *Fraisier Coucou.*

Ses feuilles, à peu-près de même forme & grandeur que celles du Fraisier commun, sont un peu plus lisses, d'une étoffe plus mince, d'un vert plus foncé, & plus garnies de poil; leur dentelure ne paroît point différente. Elles sont portées par des queues plus menues & plus longues; & ainsi les touffes sont plus élevées.

Ses filets sont grêles, très-longs, & très-garnis de nœuds qui propagent beaucoup ce Fraisier.

Ses montants, leurs rameaux, & les pédicules des boutons à fleurs sont longs & effilés, tenant presque le milieu entre ceux du Fraisier commun, & ceux du Fraisier vert, n°. 17.

Sa fleur ressemble plus à celle du Fraisier vert qu'à celle du Fraisier commun. Les petites échancrures du calyce sont alongées,

& rarement elles se refendent. Les divisions intérieures se referment sur le support, après que les pétales sont tombés. Les étamines sont bien conditionnées, & leurs sommets remplis de poussiere. Quoiqu'il ne paroisse aucune défectuosité dans les pistils, cependant ils avortent, & le support se desseche entiérement, ou ne prend point d'accroissement total ni régulier; car quelquefois un seul pistil, ou trois ou quatre sont fécondés, & la partie du support qui les soutient, grossit, & forme comme une baye, ou une portion de Fraise; ou, si ces pistils sont éloignés les uns des autres, comme un fruit irrégulier composé de plusieurs petites bayes collées & unies sur un même support; telles qu'on voit quelques Framboises, dont le plus grand nombre des embryons est avorté. Ces productions informes se teignent légérement de rouge, du côté du soleil.

Ainsi ce Fraisier doit plutôt être détruit par-tout où il se trouve, que cultivé & multiplié.

IX. *FRAGARIA pubescens, flore amplissimo, fructu maximo, Chilensis.*

FRAISIER du Chili. (*Pl. III.*)

FRAGARIA Chilensis. Fruitiller. *Du Ch.*

Il n'y a point de Fraisier aussi facile à reconnoître que celui-ci, ayant des caracteres particuliers qui le distinguent bien de tous les autres Fraisiers. Sa végétation & ses accroissements sont lents. Il est peu touffu, parce qu'il multiplie peu ses œilletons, & que chaque œilleton n'a ordinairement que huit ou dix feuilles. Ses montants, ses filets, la queue de ses feuilles sont beaucoup plus gros que ceux d'aucun Fraisier; & toute la plante, excepté son fruit & les parties intérieures de sa fleur, est garnie de poil blanchâtre, long & fort épais.

Ses feuilles, portées par des queues longues de trois pouces

& demi à cinq pouces, sont moins étendues que celles du Fraisier commun cultivé, & d'une étoffe très-épaisse. Par dehors elles sont d'un vert pâle, relevées de nervures assez saillantes: le dedans est moins velu que le dehors, d'un vert foncé, & les sillons y sont peu marqués. La foliole directe, soutenue par un pédicule long de deux à quatre lignes, est arrondie par l'extrémité, & se termine en pointe peu aiguë à son épanouissement; sa longueur est de vingt-quatre à vingt-sept lignes, & sa largeur est de dix-huit à vingt & une lignes. Les folioles latérales s'élargissent beaucoup plus vers leur épanouissement qu'à leur extrémité; leur longueur & leur largeur sont à peu-près égales; leur arrête les divise suivant leur longueur en deux parties, dont l'inférieure est beaucoup plus grande que l'autre. Ainsi toutes les folioles sont plus larges à proportion de leur longeur, que celles d'aucun autre Fraisier. Leurs bords sont garnis de dents peu profondes & peu aiguës, les unes figurées comme la pointe d'un écusson d'armoiries, d'autres en arc de cercle, quelques-unes plus aiguës, toutes terminées par une très-petite pointe. Il n'est pas rare de trouver sur la queue un ou deux appendices longs de huit ou dix lignes & larges de sept ou huit. Pendant que les feuilles sont jeunes, leurs folioles retenant beaucoup de la disposition qu'elles avoient dans le bouton, se roulent ou se creusent en cuilleron; par la suite elles s'ouvrent & s'étendent davantage.

Ses montants s'élevent assez droits, sont peu branchus, & portent rarement plus de sept ou huit boutons à fleurs, dont les derniers avortent ordinairement. Les fleurs des premiers nœuds sont très-grandes, quelques-unes ayant plus de dix-huit lignes de diametre, lorsqu'on les étend; car les pétales se roulent, se plient, se gaudronnent par les bords, & la direction des échancrures du calyce s'oppose à leur parfait épanouissement, parce qu'elles tendent à se rapprocher; & après la chûte des pétales,

elles se referment sur le support. Lorsqu'il grossit, elles sont obligées de céder & de s'ouvrir; mais elles demeurent toujours appliquées sur le fruit, sans s'en écarter ni se renverser sur le pédicule. Ce caractere est commun à ce Fraisier & à plusieurs des suivants. Le nombre des échancrures varie de dix à seize: une partie des extérieures se fend en deux ou trois pieces suivant sa longueur. Souvent les pétales sont plus nombreux que les échancrures intérieures; & les surnuméraires se placent devant les autres sur un second rang. Le centre de la fleur est occupé par un gros support couvert d'un grand nombre de pistils bien conformés, bien conditionnés, & capables de fécondité. Autour de sa base sont attachées sur le calyce plus de quarante étamines dont les filets sont fort courts, & les sommets avortés & sans poussiere, & par conséquent impuissants pour féconder les pistils; de sorte que ces fleurs, qui paroissent hermaphrodites, n'ont réellement qu'un sexe: & soit que le sexe mâle y soit devenu impuissant en changeant de continent; soit qu'il n'existe point d'individus hermaphrodites parfaits; soit qu'il n'existe point d'individus mâles; soit que les Voyageurs à qui nous devons ce Fraisier, n'ayent choisi que les pieds sur lesquels ils ont vu de beaux fruits, & ayent méprisé les autres comme stériles, ignorant que la fécondité de ceux-là en dépend; nous ne connoissons en Europe que des individus femelles ou hermaphrodites imparfaits.

Cependant des fécondations étrangeres ont rendu utile, dans quelques endroits du Royaume, la culture de ce Fraisier qu'on y voit planté avec des Fraisiers Ecarlate, Ananas, &c. & quelquefois il a donné des fruits dans plusieurs jardins de Paris; soit que le vent ait porté sur ses fleurs la poussiere des étamines de quelqu'autre Fraisier voisin; soit qu'il se soit trouvé dans quelqu'une de ses fleurs des étamines bien conditionnées & capables de féconder ses pistils; ce qui est nécessairement arrivé, s'il est

vrai, comme plusieurs l'assurent, qu'il ait produit des fruits étant sequestré, & hors de la portée de tout autre Fraisier. Enfin, M. du Chesne a découvert que le Capron mâle féconde très-bien le Fraisier du Chili. Ainsi le defaut de ses étamines, & l'absence de son individu mâle peuvent être réparés.

Mais la fleurison de ce Fraisier étant fort tardive, & ses premieres fleurs ne s'ouvrant quelquefois qu'avec, ou même après les derniers fleurs des Fraisiers qui peuvent le féconder; il faut que l'industrie, & l'intelligence dans la culture, lui assurent à temps les secours nécessaires pour rendre ses fleurs fécondes. On peut donc 1°. plantes une planche de Fraisiers du Chili entre deux planches de Fraisiers Ananas, Capron, Framboise, Ecarlate, &c. dans l'espérance que quelques pieds plus lents à fleurir concourront avec le Fraisier du Chili. 2°. Planter le Fraisier du Chili dans un terrein chaud & bien exposé; transplanter en pots dans le mois de Mars des Fraisiers propres à le féconder, & les tenir à l'exposition du nord (deux moyens d'en retarder les fleurs); les porter auprès des Fraisiers du Chili lorsque ceux-ci commenceront à fleurir. 3°. Choisir dans les Fraisiers Ananas, Ecarlate de Bath, Ecarlate de Virginie qui ont donné du fruit en Mars sous des chassis, les pieds les plus vigoureux, & les planter entre les Fraisiers du Chili: ordinairement ceux-là commencent à refleurir en Juin & en Juillet, temps de la fleur du Fraisier du Chili. Ceux qui s'appliquent à la culture de ce Fraisier, pourront trouver d'autres voies pour arriver au même terme. J'ai oublié d'éprouver si les Fraisiers des Alpes ne pourroient pas féconder le Fraisier du Chili. Comme ils ont des fleurs presque toute l'année, ils lui fourniroient plus sûrement, qu'aucun autre, les secours dont il a besoin pour être fécond.

Les fleurs fécondées donnent des fruits plus gros que ceux d'aucun autre Fraisier. Souvent ceux des premiers nœuds ont plus de seize lignes de diametre, sur une hauteur presqu'égale

(si l'on en croit des Mémoires écrits sur ce Fraisier, il en porte d'une grosseur beaucoup plus considérable). Quoique le diametre de cette Fraise excede ordinairement sa hauteur, cependant elle paroît un peu alongée, étant beaucoup plus renflée vers le calyce qu'à l'autre extrémité, qui se termine plus souvent par un sommet un peu élevé, que par une pointe.

Sa peau est unie & brillante, très-légérement lavée de rouge du côté de l'ombre, dont quelques endroits demeurent d'un blanc un peu jaunâtre: l'autre côté se teint d'un beau rouge peu foncé.

Sa chair est ferme, d'un goût & d'un parfum excellents, inférieurs cependant à ceux de la Fraise Ananas. J'ai conservé de ces Fraises pendant près de huit jours sans aucune altération.

Ses pepins sont peu nombreux, fort gros, d'un rouge-brun, placés en saillie sur la superficie de la peau.

Ce Fraisier réussit mal dans les terres froides, humides, compactes. Un terrein chaud, léger, sablonneux, donne de la vigueur à la plante, de la grosseur & du parfum au fruit.

X. *FRAGARIA fore magno, fructu dilatè coccineo majore, seminibus in cortice loculosa depressis, Bathonica.*

FRAISIER Ecarlate de Bath. (*Pl. IV.*)

CE FRAISIER, nommé par quelques Jardiniers *gros Ecarlate*, *Ecarlate double*, & plus connu sous le nom d'*Ecarlate de Bath*, ville du Comté de Sommerset, où vraisemblablement on a commencé à le cultiver, paroît le plus grand de tous les Fraisiers; & quoiqu'il offre à l'œil un Fraisier fort différent du Fraisier du Chili; cependant, en l'examinant, on peut le soupçonner d'en tirer son origine. On pourroit même les confondre au printemps lorsque ses feuilles naissantes, ses filets vigoureux, & ses montants gros & courts, n'ont pas encore acquis leur grandeur,

si toutes ces parties n'étoient pas beaucoup moins garnies de poil.

Lorsque la bonté du terrein & l'ombre favorisent sa végétation, ses feuilles, soutenues par de grosses queues longues de sept à huit pouces, prennent une grande étendue; leurs folioles ont plus de quatre pouces de longueur & plus de trois pouces de largeur: & il s'en trouve beaucoup qui sont composées de quatre grandes folioles de quatre à quatre pouces & demi de longueur, & de deux pouces & demi à trois pouces de largeur, dont les deux inférieures sont divisées très-inégalement suivant leur longueur par l'arrête, & les deux autres moins également que la foliole directe des feuilles ordinaires. Les dentelures, grandes à proportion de l'étendue de la feuille, sont formées par des arcs assez courbes, terminées par des onglets fort aigus. L'étoffe des feuilles est forte & épaisse; les sillons & les nervures sont peu marqués; la surface est unie & luisante, quoiqu'un très-grand nombre de petits sillons qui se rencontrent & se coupent en divers sens, la rende presque semblable à du maroquin. La foliole directe arrondie à son extrémité, & diminuant presque régulièrement de largeur vers le pédicule, qui est long de trois à huit lignes, est d'une forme approchant de celle d'une raquette.

Les montants sont fort gros, & prennent une direction oblique plutôt que verticale. Au temps de l'épanouissement des premieres fleurs, ils n'ont, de leur naissance à leur premier nœud, que de six à douze lignes; au temps de la maturité du fruit, ils ont de dix-huit lignes à trois pouces. Ils se divisent & sous-divisent en plusieurs rameaux & pédicules; & portent rarement plus de dix boutons à fleurs, dont les derniers ne s'ouvrent point, ou fleurissent & ne nouent point: de sorte que ce Fraisier est de rapport médiocre.

Les fleurs sont grandes: celles des premiers nœuds du montant

ont jusqu'à quatorze lignes de diametre. Le pédicule s'implante au fond du calyce dans un enfoncement qui se creuse davantage à mesure que le fruit fait du progrès. Les échancrures du calyce sont larges, un peu plus courtes que les pétales, au nombre de dix à quatorze. Les pétales sont de largeur & longueur presque égales; les uns se creusent; les autres se roulent ou se plient diversement; ils diminuent beaucoup de largeur à l'extrémité, qui se termine presqu'en pointe; leur nombre suit celui des divisions intérieures du calyce, & rarement il s'en trouve de surnuméraires. Les sommets des vingt-cinq à quarante-deux étamines sont de grosseur médiocre, portés par des filets dont les plus longs ont à peine deux lignes & demie. Le support est petit à proportion des autres parties de la fleur, n'ayant qu'environ deux lignes de diametre; il est couvert de pistils dont les styles sont assez longs & fort déliés. Ces fleurs répandent une odeur très-sensible. Lorsqu'elles sont passées, les échancrures du calyce se referment sur le support comme celles du Fraisier précédent; mais elles s'en écartent davantage, quand le fruit a acquis sa grosseur.

Des fruits, les uns sont sphéroïdes, les autres sont ovoïdes. Quelques pieds les produisent tous de l'une de ces deux formes; sur d'autres ils sont mêlés, les uns alongés, les autres plus ou moins arrondis. Le diametre des gros fruits ronds est de douze ou treize lignes, & leur hauteur d'environ dix lignes. La hauteur des gros fruits longs est de douze à treize lignes, & leur diametre, d'autant à leur plus grand renflement. La queue est grosse, longue de douze à quinze lignes.

La peau, du côté du soleil, est d'un rouge écarlate peu foncé, & les pepins sont d'un rouge-brun. L'autre côté se teint légérement de rouge, & les pepins sont d'un rouge écarlate.

Les feuilles s'élevant beaucoup plus que les montants, & dérobant le soleil à la plupart des fruits, le côté le plus exposé ne prend

prend souvent qu'un rouge clair, & les pepins un rouge vif; le côté inférieur demeure blanc, ou se lave de rouge très-clair, mêlé de jaune, & les pepins sont d'un rouge clair, ou d'un jaune presque paille.

Les pepins sont petits, placés dans de petites niches ou cavités dont la profondeur est ordinairement égale au diametre du pepin, souvent est plus grande.

La chair est d'une consistance moins ferme que celle des Fraisers du Chili, d'un goût & d'un parfum agréables.

Ce Fraisier veut le même terrein que le Fraisier du Chili.

XI. *FRAGARIA glabra, fructu coccineo nitente, seminibus in cortice lacunosis adnatis depressis, Virginiana.*

Fraisier Ecarlate de Virginie (*Pl. V.*)

FRAGARIA Virginiana. Fraisier Ecarlate. *Du Ch.*

Il y a long-temps que ce Fraisier est connu dans nos jardins sous les noms de *Fraisier Ecarlate*, *Petit Ecarlate*, *Fraisier de Hollande*, *Fraisier de Barbarie*, *Capron*, *&c.* Ses œilletons nombreux & fort garnis de feuilles, le rendent plus touffu que la plupart des autres Fraisiers.

Ses feuilles sont grandes, d'un vert un peu bleuâtre en dedans, & plus clair en dehors; les dents sont plus longues, plus étroites & plus aigues que celles d'aucun autre Fraisier. Les folioles, souvent longues de plus de cinq pouces, sur trois pouces & demi de largeur, élancées vers leur naissance, sont d'une forme alongée qui les distingue bien; leurs nervures sont très-fines & peu saillantes, & les sillons correspondants sont plutôt tracés que creusés. Aussi ces folioles se soutiennent mal, se renversent en dehors & se roulent en dedans. L'étoffe des feuilles est ferme, mais très-mince; leur surface est lisse; elles sont portées par des queues assez courtes, sur lesquelles on apperçoit plus de poils

que sur les autres parties de ce Fraisier, qui, en comparaison des autres, peut passer pour n'en point avoir.

Ses filets sont longs & vigoureux, d'un vert tirant sur le jaune, & rarement se teignent de rouge. Comme il file autant qu'il talle, il se multiplie abondamment.

Ses montants, qui s'élevent presque toujours obliquement & penchés vers la terre, sont fort courts, ayant d'un à trois pouces au plus de longueur jusqu'à leur premier nœud. Ils portent rarement plus de dix fleurs (ordinairement de quatre à neuf), dont les pédicules sont longs & menus, & s'implantent au calyce dans un enfoncement.

Les grandes échancrures du calyce sont longues, étroites, & terminées par une pointe très-aiguë: les divisions extérieures se fendent souvent en deux ou trois. Les premieres fleurs de chaque montant ont environ neuf lignes de diametre, & presque toujours six ou sept pétales placés réguliérement, & par conséquent douze ou quatorze échancrures au calyce. Les pétales sont de forme ovoïdale, beaucoup plus étroits à l'extrémité qu'au milieu. Les autres fleurs ont six ou sept lignes d'étendue, & rarement plus de cinq pétales, dont la forme est plus arrondie. Les sommets des étamines sont petits, & portés par des filets longs & très-déliés. Le support est petit, mais son accroissement est assez rapide, pour que la maturité du fruit prévienne de quinze jours celle de nos Fraises communes.

Lorsque les pétales sont tombés, les petites divisions du calyce demeurent à peu-près dans la même direction qu'elles avoient pendant l'épanouissement de la fleur, faisant un angle droit avec le pédicule: mais les grandes divisions se referment presqu'entiérement, & demeurent appliquées sur le fruit jusqu'à ce qu'il ait acquis sa maturité. Alors toutes les divisions, grandes & petites, prennent différentes directions; les unes demeurent couchées sur le fruit; les autres se renversent sur le pédicule; d'autres se contournent en divers sens.

Le diametre des plus gros fruits excede rarement neuf lignes; & leur hauteur est presqu'égale; leur forme approche de celle d'un œuf tronqué. Ceux qui viennent vers l'extrémité du montant sont beaucoup moindres, & leur extrémité est plus obtuse.

La peau est, du côté du soleil, d'un beau rouge écarlate brillant; & les pepins sont d'un rouge-brun. L'autre côté est d'un rouge écarlate lavé, & souvent mêlé de jaune en quelques endroits; les pepins sont, les uns d'un rouge clair, les autres d'un jaune pâle.

La chair, quoique très-fondante, est peu fine. Son parfum est particulier, médiocrement agréable lorsqu'on mange cette Fraise seule, mais très-bon lorsqu'on la mêle avec les Fraises communes.

Les pepins sont placés dans des cavités ou alvéoles dont la profondeur est quelquefois égale à deux diametres des pepins, & qui sont bordées de renflements de la peau très-saillants, qui rendent la superficie du fruit très-inégale.

Ce Fraisier, facile à distinguer de tous les autres, & qui ne ressemble à l'Ecarlate de Bath même, que par le nom, & un peu par la couleur de ses fruits, réussit bien dans toutes sortes de terreins, & à toute exposition. Il s'accommode de la chaleur artificielle des serres chaudes & des chassis; & après y avoir donné du fruit en Mars & Avril, si on le tient quelque temps à l'ombre, & qu'ensuite on le plante en pleine terre, il donne une seconde récolte abondante en Septembre.

Quelques Jardiniers donnent à ce Fraisier une variété qu'ils appellent *Ecarlate de Canada*, dont les fleurs sont plus grandes, quelques-unes ayant un pouce de diametre, & les pétales un peu plus arrondis par l'extrémité. Ses montants sont encore plus courts (la plupart n'ont que six ou huit lignes jusqu'au premier nœud); s'inclinent ordinairement davantage, & portent un plus grand nombre de fleurs, de dix à quinze. Le parfum de ses fruits

paroît un peu meilleur. Mais toutes ces différences n'étant pas faciles à saisir, ni également sensibles sur tous les pieds, je ne sais si elles sont suffisantes pour établir une variété.

XII. *FRAGARIA fere amplissima, fructu Ananae saporem & odorem referente.*

FRAGARIA Ananassa. Du Ch.

FRAISIER Ananas. (*Pl. VI.*)

Si l'on n'avoit vu naître ce Fraisier des semences de la Fraise du Chili, on auroit difficilement soupçonné son origine, ayant moins de ressemblance avec son auteur, qu'avec l'Ecarlate de Bath.

Ses filets, ses montants & les queues de ses feuilles sont presqu'aussi gros que ceux du Fraisier de Bath. Ses feuilles sont un peu moindres, de même forme, de la même nuance de vert foncé en dedans, & de vert-clair-bleuâtre en dehors; leur dentelure est un peu plus profonde, & moins obtuse; leur surface est plus lisse, & imite moins le marroquin; les pédicules des folioles sont plus longs. Enfin les feuilles, & toutes les parties de la plante sont plus garnies de poil, mais beaucoup moins que le Fraisier du Chili.

Ses montants s'élevent droits. Au temps de la fleur, ils ont environ trois pouces de hauteur à leur premier nœud. De la gaîne de ce nœud, qui est ordinairement accompagnée d'une feuille simple, il sort de deux à cinq rameaux, dont chacun se divise en deux ou trois pédicules terminés par des boutons à fleur, & rarement se ramifie davantage. Le bouton est gros, court, très-renflé vers son pédicule.

Ses fleurs, presqu'aussi grandes, & plus régulieres que celles du Fraisier du Chili, en different essentiellement par la réunion des deux sexes, qui les rend hermaphrodites parfaites. Les divi-

sions du calyce sont fort grandes, au nombre de dix à seize, dont les petites se refendent quelquefois en deux ou trois. On y trouve communément six ou sept pétales, rarement cinq. Ces pétales sont un peu plus longs que larges, se rétrécissent par les deux extrémités, ne se creusent point ; & lorsque la fleur est entiérement épanouie, ils forment différents replis, & se roulent en dessous.

Les filets des étamines très-déliés, longs d'une ou deux lignes, portent de fort gros sommets. Le support est gros, élevé, & terminé comme le petit bout d'un œuf.

Ses fruits varient beaucoup dans leur forme. Les uns (c'est le plus grand nombre) sont ovoïdes ; d'autres sont sphéroïdes fort applatis par les extrémités ; quelques-uns sont irréguliers, applatis suivant leur hauteur, & terminés par plusieurs pointes qui, étant rangées l'une à côté de l'autre, rendent l'extrémité de ces fruits fort large & plate ; enfin il s'en trouve un assez grand nombre d'un diametre beaucoup plus grand que leur hauteur, très-renflés du côté du calyce, terminés à l'autre extrémité par un sommet dont les côtés ont un peu plus de convexité que des arceaux gothiques. La grosseur des Fraises Ananas, est bien inférieure à celle des Fraises du Chili, presqu'égale à celle des Ecarlates de Bath. Les queues sont attachées au calyce au centre d'une cavité large & profonde. Les échancrures du calyce demeurent appliquées sur le fruit, & s'en écartent beaucoup moins que celles de l'Ecarlate de Bath.

La peau est lisse & brillante : le côté de l'ombre est d'un blanc un peu jaune, légérement lavé de rouge, & les pepins sont rouges : le côté du soleil est d'un rouge-pâle composé d'un mélange de rouge-brun & de jaune, & les pepins sont d'un rouge-brun.

La chair est moins ferme, & a moins de fraîcheur que celle de la Fraise du Chili ; mais son eau abondante est d'un goût &

d'un parfum très-agréables, imitant ceux de l'Ananas.

Les pepins, peu nombreux, sont plus gros que ceux de la Fraise de Bath, moindres que ceux de la Fraise du Chili, & de même saillants sur la peau; quelques-uns y sont tant soit peu enfoncés.

Nota. La Figure de ce Fraisier ne représente qu'une feuille de moyenne grandeur & une feuille naissante; & les fruits attachés à une tige incomplette, ne sont pas de la forme la plus ordinaire à ces Fraises. Elle peut être suppléée par la Figure du Fraisier de Caroline, dont la tige & les fruits, un peu plus gros qu'ils ne sont ordinairement, représentent bien ceux du Fraisier Ananas.

Ce Fraisier & le suivant languissent & périssent bientôt dans les terres compactes, ou glaiseuses.

XIII. *FRAGARIA flore magno, Carolinensis.*

FRAISIER de Caroline (*Pl. VII.*)

CE FRAISIER a tant de ressemblance avec le précédent, qu'il est difficile de l'en distinguer, si l'on ne l'examine avec attention. 1°. Toutes ses parties sont un peu moindres que celles du Fraisier Ananas. 2°. Il est beaucoup moins garni de poil. 3°. Ses montants sont plus courts. 4°. Ses boutons à fleurs sont plus alongés, & moins renflés. 5°. Les divisions du calyce sont plus grandes, & les petites se fendent rarement. 6°. Les pétales sont un peu moins étendus, & dans la plupart des fleurs, ils n'excedent point le nombre de cinq. 7°. Le support paroît moins gros. 8°. Les fruits sont moindres, ordinairement réguliers dans leur forme, prennent un peu plus de couleur; leur parfum excellent est cependant moins agréable que celui de la Fraise Ananas, dont il approche beaucoup. 9°. Dans les semis de Fraisiers Ananas, on n'a jamais trouvé de variété fort sensible; au lieu que les graines

du Fraisier de Caroline ont produit des Fraisiers très-différents dans leurs fleurs, leurs fruits, & toutes les parties de la plante.

XIV. *FRAGARIA scabra, flore feminæo, fructu purpureo, Moschata.* Capron femelle. (*Pl. VIII.*)

FRAGARIA Moschata. Capiton. *Du Ch.*

Les Jardiniers abusent du nom de ce Fraisier pour désigner des Fraisiers dégénérés, dont les fruits sont gros, mais insipides, ou désagréables au goût. Croire que des Fraisiers se changent par la culture & dégénerent en Caprons, c'est une erreur. Le Capron est une espece ou race bien décidée, qui se perpétue constamment par ses filets & ses semences, & conserve des caracteres qui lui sont propres, & qui le distinguent bien des autres Fraisiers. Et si sa culture est tellement négligée que la plupart des Jardiniers ne le connoissent que de nom, c'est plutôt à cause de sa stérilité à laquelle ils ne savent pas le remede, qu'à cause de la qualité de ses fruits; puisque sous d'autres noms, qui le dérobent aux préventions vulgaires, on le trouve dans quelques jardins traité avec distinction, & cultivé avec soin.

Ses touffes, par le nombre de leurs œilletons & de leurs feuilles, sont plus fortes que celles d'aucun autre Fraisier, excepté celles du Fraisier sans coulants. Ses montants, ses filets, & la queue de ses feuilles sont beaucoup plus longs & plus gros que ceux du Fraisier commun cultivé, & garnis de poil plus rude & plus épais.

Ses feuilles, portées par des queues longues de sept à huit pouces, sont beaucoup plus grandes que celles du Fraisier commun; & la longueur des folioles est plus grande à proportion de leur largeur. Celle du milieu a quelquefois plus de quatre pouces de longueur, sur trois pouces neuf lignes de largeur; elle s'élance ou se rétrécit beaucoup par les extrémités, mais moins à son

épanouissement qu'à l'autre bout. Les folioles latérales sont de même largeur vers leur pédicule, un peu moins longues, & se terminent en pointe plus étroite. Les bords sont garnis de dents longues, terminées en pointe aiguë; leurs côtés forment des arcs assez courbes. Le dedans est d'un vert-clair un peu jaune; le dehors, d'un vert-blanchâtre. Le dehors étant relevé d'arrêtes qui donnent naissance à un très-grand nombre de petites nervures fort saillantes, & le dedans creusé profondément d'autant de sillons correspondants, la surface des feuilles est rude au toucher, & n'a point le luisant des feuilles des Fraisiers d'Amérique.

Ses grosses tiges s'élevent droites, portent à leur premier nœud une feuille composée de trois folioles assez grandes. Elles se divisent & sous-divisent en plusieurs branches & pédicules qui souriennent de neuf à quinze boutons à fleurs. Comme ils s'élevent presque tous à la même hauteur au temps de leur épanouissement, & que la plupart s'ouvrent en même temps, ils forment comme un bouquet au-dessus des feuilles; ce qui fait nommer le Capron, en quelques endroits, *Fraisier à bouquet.*

Les premieres fleurs ont dix ou onze lignes de diametre; les dernieres en ont de six à neuf. Les divisions intérieures du calyce sont grandes & larges; les petites sont moindres d'environ la moitié, & se fendent très-rarement. Aussi-tôt que les fleurs sont épanouies, toutes ces divisions se renversent en dehors & s'inclinent vers le pédicule. Les pétales, qui ordinairement n'excedent point le nombre de cinq, sont grands, bien arrondis par leur extrémité, un peu plus larges que longs, d'un blanc très-pur, excepté l'onglet qui se teint d'un beau jaune-clair. D'abord ils sont concaves; ensuite ils s'applanissent & se renversent en dehors sur les échancrures du calyce; ce qui découvre & fait paroître encore davantage le support, qui est très-gros, très-élevé, & couvert d'un grand nombre de pistils bien conditionnés. Les styles des étamines sont fort gros par leur base; la plupart n'ont qu'environ

qu'environ demi-ligne de longueur; ils sont terminés par de si petits sommets que l'œil auroit peine à les distinguer, s'ils n'étoient bordés de brun foncé. Ces sommets avortés ne contiennent aucune poussiere nécessaire pour féconder les pistils. Aussi ni les embryons ni le support ne prennent point d'accroissement, & la fleur n'est suivie d'aucun fruit, si elle ne reçoit la fécondité d'un individu mâle de son espece, ou d'un Fraisier hermaphrodite d'Amérique. Nous sommes encore redevables de cette découverte à M. du Chesne, qui a délivré ce Fraisier de l'opprobre de la stérilité. Les Cultivateurs avertis que ses fleurs ne sont point hermaphrodites, multiplieront les individus femelles, diminueront le nombre des individus mâles, qu'ils préféroient à cause de leur vigueur & de leur facilité à se propager, & ils les réduiront à un quart ou un sixieme des individus femelles dans chaque planche. Ceux qui ont des Fraisiers Ananas, ou d'Ecarlate de Bath, ou d'Ecarlate de Virginie, rejetteront entiérement les Capions mâles; planteront un ou deux rangs, ou seulement quelques pieds de ceux-là dans les planches de Capions femelles; & se procureront le même avantage, sans employer leur temps & leur terrein à une culture ingrate de Fraisiers stériles.

Aux fleurs femelles fécondées succedent des fruits très-adhérents au calyce, d'une forme presque ovoide, dont le plus grand renflement est plus près du calyce que de l'autre extrémité. Le diametre des plus gros est de neuf à onze lignes, & leur hauteur est à peu-près égale. Leur peau, du côté du soleil, est d'un rouge-pourpre, quelquefois assez foncé & tirant sur le violet; l'autre côté est plus clair, & souvent quelques endroits sont jaunes ou blanchâtres. La chair est ferme, & l'eau peu abondante. Dans les terreins froids & humides, leur goût & leur parfum, mêlés de miel & de musc, sont peu agréables; les terreins chauds & légers peuvent procurer à cette Fraise plus d'estime qu'on ne lui en accorde communément. Les pepins sont gros, quelquefois

placés dans de petits enfoncements peu creusés, d'un brun foncé du côté du soleil, plus clairs, ou jaunes du côté de l'ombre.

M. du Chesne ayant semé des graines de Caprons, elles ont donné des individus mâles & des individus femelles en nombre à peu-près égal.

XV. *FRAGARIA scabra, flore masculo sterili.*

Capron mâle.

Le Capron mâle differe essentiellement du Capron femelle par les étamines de sa fleur, dont les filets sont longs de deux à trois lignes, & les sommets sont fort gros & remplis de poussiere séminale. Les défauts de ses pistils ne sont point sensibles à la vue, & la cause de leur stérilité est inconnue. Paroissant aussi bien conformés que ceux des fleurs du Capron femelle, leur dessêchement seul, après que la fleur est passée, montre évidemment ce qu'on ne peut même soupçonner pendant qu'elle subsiste. Le support est beaucoup moins gros & moins élevé que celui des fleurs du Capron femelle. Du reste toutes les parties de ce Fraisier, filets, montants, feuilles, pétales, &c. sont plus grandes que celles du Capron femelle, suite nécessaire d'une plus grande vigueur dans cet individu stérile, que dans l'individu femelle que sa fécondité fatigue & affoiblit.

XVI. *FRAGARIA scabra flore feminco, fructu rubro, bacca Idæa sapore.*

Fraisier Framboise.

Les deux sexes de ce Fraisier sont séparés sur des individus différents comme ceux du Capron, auquel il ressemble si parfaitement dans toutes ses parties, que je n'en ferai point de description, me contentant d'indiquer les caracteres qui l'en distinguent.

Ses fruits, de même forme & grosseur que les Caprons, sont d'un rouge-cerise du côté du soleil, & les pepins sont bruns; le côté de l'ombre est lavé de rouge-clair, ou d'un beau jaune, & les pepins sont rouges ou jaunes-paille. La chair est très-fondante, & l'eau abondante. Le goût est un peu vineux, & le parfum imite celui de la Framboise. Quelques fruits ont les pepins très-enfoncés; d'autres les ont très-saillants. Les derniers fruits de l'extrémité du montant sont applatis par les extrémités, de la même forme que les Fraises communes. Quoique les montants soient fort gros, lorsqu'ils sont chargés de fruits, il faut les soutenir avec des baguettes. Je crois qu'on le nomme en Angleterre *Hautbois*.

Ce Fraisier, qu'on assure être originaire d'Amérique, & qu'on peut soupçonner d'être l'auteur du Capron, ou d'en être une variété, mérite d'être cultivé & multiplié. Le ver blanc l'attaque moins que les autres Fraisiers.

Entre son individu mâle & celui du Capron, je n'ai pu trouver aucune différence. Il reçoit la fécondité de tous les Fraisiers qui la procurent au Capron.

On cultive dans quelques Jardins sous le nom de *Fraisier Abricot*, un autre Fraisier qu'on ne peut distinguer du Capron, que par ses fruits. D'un côté ils sont d'un rouge-brun foncé, & de l'autre ils sont d'un blanc de cire, ou légérement teints de rouge. Leur chair est fondante; mais le goût & le parfum sont très-foibles. Ainsi ces Fraises sont fort inférieures aux Fraises-Framboises, & n'ont d'avantage sur le Capron, que d'être fondantes.

XVII. *FRAGARIA gracilis, flore & fructu subviridibus.*

FRAGARIA viridis. Du Ch.

FRAISIER vert. (*Pl. IX.*)

Ce FRAISIER, cultivé depuis long-temps en Angleterre, & connu récemment dans ce pays, végete avec une grande vivacité, talle beaucoup, & file encore plus. Ses montants, ses filets, les queues de ses feuilles, & presque toutes ses parties sont fort grêles, & garnies de poil assez long, mais peu épais.

Ses feuilles ont beaucoup moins d'étendue que celles du Fraisier commun cultivé; les folioles directes des plus grandes n'étant longues que de trente-deux ou trente-trois lignes, & larges de deux pouces. Les folioles latérales ont trois ou quatre lignes de moins sur chaque dimension, & sont divisées suivant leur longueur par leur grosse arrête en deux parties moins inégales que celles des autres Fraisiers; mais les appendices ou rudiments de folioles sont aussi fréquents sur la queue des feuilles de ce Fraisier, qu'elles sont rares dans les autres Fraisiers. La dentelure est grande, profonde, & très-aiguë. Le dehors de la feuille est d'un vert-blanchâtre, & relevé de nervures très-saillantes: le dedans est d'un vert un peu plus foncé que le Fraisier commun; & les sillons correspondants aux nervures sont fort profonds. Les folioles, avant leur développement étant plissées en éventail dans le bouton, conservent l'impression de ces plis plus long-temps & plus sensiblement que celles d'aucun autre Fraisier. Les feuilles, leurs queues, les montants, les filets, &c. sont couverts d'un poil assez épais.

Les montants, leurs rameaux, & les pédicules s'alongent beaucoup, & portent de huit à quinze boutons à fleurs. Ces boutons sont longs & menus. Les fleurs des premiers nœuds ont neuf ou dix lignes de diametre. Les échancrures intérieures du

calyce surpassent les pétales en longueur: La plupart des petites échancrures se refendent en deux ou trois. Les pétales, plutôt ovales que ronds à leur extrémité, se creusent d'abord en cuilleron; mais après l'entier épanouissement de la fleur, ils s'applanissent, & leurs bords forment différents plis & contours. Lorsque la fleur est récemment ouverte, ils sont de couleur herbacée, ou d'un vert lavé de jaune. Dans la suite, les uns conservent cette couleur; les autres s'éclaircissent, excepté à leur extremité, & deviennent d'un blanc qui n'est pas pur, mais mêlé d'une légere teinte de vert. Souvent il en demeure quelques-uns attachés au calyce, qui ne se dessechent qu'à la maturité du fruit. Les filets des étamines sont déliés & sort longs, & leurs sommets sont gros, d'un jaune-clair. Les pistils sont d'un jaune-soufre ou très-pâle, avec une petite impression de vert. Toutes les fleurs d'un montant s'élevant presqu'à une même hauteur, forment comme un bouquet terminal qui domine sur les feuilles. Lorsque les fleurs sont passées; les grandes échancrures du calyce se referment sur le support comme avant l'épanouissement, & demeurent toujours inclinées ou appliquées sur le fruit; lorsqu'il a acquis sa grosseur, quelques-unes s'en éloignent un peu, & souvent leur extrémité se replie ou se renverse.

Les fruits sont à peu-près de la grosseur de ceux qu'on recueille la premiere année sur le Fraisier commun cultivé; les plus gros excédant rarement huit lignes de diametre, sur six lignes & demie de hauteur. Leur forme est sphéroïde très-applatie par les extrémités, souvent irréguliere, presque jamais bien arrondie sur son diametre. Le pédicule est planté dans une cavité assez profonde; & le fruit est très-adhérent au calyce.

La peau se lave légérement de rouge-brun du côté du soleil. L'autre côté est d'un vert qui blanchit un peu lorsque le fruit est en maturité.

La chair est un peu ferme & cassante, lorsque ce Fraisier n'est

pas planté dans un terrein chaud, & à une bonne exposition. Les cloches ou les chassis aidant & perfectionnant sa maturité, la rendent fondante & excellente.

Le goût & le parfum sont très-agréables; cependant à proportion du degré de maturité.

Les pepins, peu nombreux, parce que la plupart des embryons avortent, sont placés dans des enfoncements presque aussi creusés que ceux de la Fraise Ecarlate.

Les fruits mûrissent presque tous ensemble, ce qui réduit beaucoup le temps de leur récolte; mais ce petit défaut qui n'est pas particulier à ce Fraisier, n'empêche pas qu'il ne mérite d'être moins rare. Dans les terres & les années froides, il est sujet au blanc, maladie qui se répand quelquefois jusque sur ses fruits, & leur donne un goût désagréable de moisi.

Dans la belle collection de Fraisiers de M. du Chesne, on trouve trois autres Fraisiers verts qui m'ont paru supérieurs à celui-ci par la bonté de leurs fruits, & par leur plus grande facilité à mûrir parfaitement. L'un des trois est remarquable par ses feuilles, dont un grand nombre est composé de cinq ou six folioles. M. du Chesne soupçonne le Capron d'être né du Fraisier Vert; & un célebre Jardinier m'a assuré avoir vu naître celui-ci du Fraisier-Framboise.

CULTURE.

I. Le Fraisier se multiplie par les semences, les œillerons éclarés, & les jeunes pieds produits par les filets.

1°. Les graines doivent être recueillies sur les Fraises les plus belles & les mieux conformées, parvenues à une parfaite maturité, ou même passées, & séchées sur le pied. Lorsqu'on veut les semer, ce qui se peut faire depuis le mois de Mars jusqu'au commencement d'Août (en semant plus tard, la plupart des pepins ne levent qu'après l'hiver, ou le jeune plant ne devient pas assez

fort pour résister aux grands froids) on laboure un petit espace de terre meuble & légere; on unit la superficie, & l'on donne une ample mouillure: aussi-tôt on répand les graines, & on passe au tamis de crin de la terre meuble réduite en poussiere, en quantité suffisante pour les recouvrir d'environ demi-ligne. Cette poussiere tamisée sur la terre mouillée, s'humecte suffisamment, & s'attache aux graines. On couvre le tout d'un paillasson ou de grande paille, & de temps en temps on donne par-dessus des arrosements légers, pour entretenir l'humidité nécessaire à la germination des graines. De dix à vingt jours après, lorsqu'on voit quelques plantes sortir de terre, on retire le paillasson, & on l'éleve devant, afin de préserver le plant naissant de l'action du soleil qui le dessécheroit. On peut semer le Fraisier en pot de la même façon. L'Ouvrage de M. du Chesne contient plusieurs autres méthodes de faire ces semis. On sarcle, on arrose les jeunes Fraisiers, & on les laisse se fortifier. S'ils ont cinq ou six feuilles avant le mois de Novembre, on les transplante en pépiniere, mettant chaque pied séparément à cinq ou six pouces de distance l'un de l'autre, ou trois ou quatre pieds ensemble à huit ou neuf pouces de distance entre chaque touffe. S'ils sont trop foibles, on remet la transplantation au mois de Mars ou Avril suivant. Ce plant demeure en pépiniere jusqu'au mois d'Octobre ou de Novembre. Pendant l'été, il faut le sarcler, biner, arroser, effiler, &c.

2°. Les filets produisent de jeunes pieds propres à multiplier le Fraisier. Si l'on n'a besoin que de peu de plant, on pince les filets au-delà du second œilleton qui en est sorti, afin que ces deux œilletons profitent davantage. Si l'on a besoin de beaucoup de plant, on abandonne les filets à la force de leur végétation, & à leur fécondité. Ils donneront un grand nombre de jeunes pieds qu'on arrachera vers la mi-Novembre pour les planter sur le champ en place aux distances convenables. Mais il

vaut mieux, à l'imitation des habitants de Montreuil, habiles Cultivateurs de cette Plante, les obiner, c'est-à-dire, les planter fort près les uns des autres dans des rayons, d'où on les retire vers le commencement d'Avril pour en former des planches. Il vaudroit encore mieux les mettre pendant un an en pépiniere dans un terrein de moindre qualité que celui qu'on destine à leur culture. Si l'on perdoit sur la grosseur du fruit, on gagneroit sur son parfum.

3°. Si après la récolte des Fraises on rechausse le pied des Fraisiers pour faire enraciner les œilletons; au mois de Novembre ces œilletons éclatés & mis aussi-tôt en place, forment un très-bon plant, préférable à celui qui vient des filets. C'est le moyen ordinaire de multiplier le Fraisier sans coulants.

Le plant de Fraisier commun tiré des bois, se plante sur le champ en place, sans être obiné, ni mis en pépiniere. Tel est l'usage de ceux qui le cultivent.

Le plant de Fraisier des Alpes élevé de semences ou de filets, se met aussi en place, sans passer l'hiver en dépôt ou en pépiniere; parce qu'il fleurit un an plutôt que celui des autres Fraisiers.

II. Une bonne terre franche, meuble, légere sans être seche, est celle qui convient le mieux au Fraisier. Il réussit plus ou moins bien dans toutes sortes de terres, à proportion qu'elles approchent plus ou moins de celle-ci. Un pareil terrein n'a besoin d'aucun engrais. On fume & on amende les terreins de moindre qualité, lorsqu'on préfere la grosseur du fruit à son parfum. On sait que les Fraises recueillies dans les bois sont les plus excellentes, & qu'elles dégénerent de bonté en raison de la grosseur qu'elles acquierent par la culture.

Dans les terres fortes & compactes où les Fraisiers, sur-tout ceux d'Amérique, ne peuvent subsister, on laboure & on dresse les planches ou plates-bandes; ensuite on creuse, suivant leur longueur, autant de petites tranchées paralleles, larges de six pouces

sur

sur une égale profondeur, qu'on se propose de planter de rangs de Fraisiers; & on les remplit de bonne terre légere & sablonneuse.

Le terrein, quel qu'il soit, neuf, ou autrefois occupé par des Fraisiers, pourvu que ce ne soit pas depuis dix ou douze ans ou même davantage, étant défoncé ou labouré assez profondément pour détruire toutes les racines des mauvaises herbes; on le divise en planches de longueur à volonté, & de telle largeur, (ordinairement de quatre à cinq pieds) qu'on puisse facilement donner toutes les façons de la culture; & entre chaque planche on laisse un sentier ou passage d'environ deux pieds.

On trace des lignes au cordeau suivant la longueur de la planche, pour régler les rangs de Fraisiers. Le premier & le dernier rangs se plantent à six pouces du bord de la planche. L'intervalle d'un rang à l'autre est plus ou moins grand suivant l'espece de Fraisiers. Une distance de six à huit pouces entre chaque rang de Fraisier des Alpes est suffisante.

On éloigne ceux du Fraisier commun, du Fraisier de Montreuil & du Fraisier Vert, de onze à treize pouces.

Ceux du Capron & du Fraisier sans coulants, de douze à quinze pouces.

Ceux des Fraisiers Ecarlate & Ananas, de quinze à dix-huit pouces.

Ceux du Fraisier du Chili, de quinze à dix-huit pouces, si l'on plante un rang de ce Fraisier & un rang de Fraisiers Ananas pour le féconder: de douze à quinze pouces, si l'on plante du Capron mâle; & alors il suffit, dans les rangs de Caprons, de mettre alternativement un pied de Capron & un pied de Fraisier du Chili. Par cette disposition, il n'y aura dans une planche qu'environ un quart de Fraisiers stériles. On dispose de même les Fraisiers Caprons mâles & femelles.

III. Tout étant ainsi préparé, on plante les Fraisiers à la

cheville ou à la houlette, après en avoir retranché les vieilles feuilles & rafraîchi la pointe des racines, s'ils ne sont pas récemment déplantés: la distance d'un pied à l'autre sur un même rang doit être égale ou peu inférieure à la distance entre chaque rang; ayant attention de disposer les pieds en tiers-point ou échiquier. Lorsqu'une planche est garnie de plant, on l'arrose largement, à moins que le temps ne soit pluvieux, afin de plomber & joindre la terre aux racines. Des pieds très-forts, on n'en met qu'un en chaque place; des pieds foibles ou moyens, on en met deux ensemble.

Cette plantation se peut faire dans toutes les saisons de l'année, même dans les grandes chaleurs de l'été, pourvu qu'alors on préserve le plant du soleil & de la sécheresse. Le meilleur temps est depuis la mi-Mars jusqu'à la mi-Avril, & même plus tard. Quelques-uns ne plantent les Fraisiers des bois qu'en Septembre; mais ce plant ne pouvant pas, jusqu'au printemps suivant, & pendant l'hiver, taller & se fortifier, la premiere récolte de ses fruits ne peut être aussi considérable que s'il avoit été planté dès Avril ou Mai.

IV. On n'exige des Fraisiers plantés au printemps que de multiplier leurs œilletons, prendre de la vigueur, & se préparer à donner l'année suivante des fruits abondants. C'est dans cette vue qu'on les traite la premiere année, ayant soin de les sarcler, biner, arroser, & de supprimer les montants s'il en paroît quelques-uns. Vers la fin du printemps, lorsque le grand mouvement de leur seve est ralenti, & que la force de leur végétation se modere, il faut retrancher tous les filets qu'ils ont produits; ou ne réserver que les plus forts & les pincer au deuxieme œilleton, si l'on veut en tirer du plant, ou remplacer quelques pieds qui ont péri. En faisant cette opération plutôt, il pourroit arriver aux Fraisiers ce qui arrive à un arbre vigoureux dont on retranche tous les gourmands pendant la pleine seve; il en repercé davantage,

ou il tombe dans la langueur ; & comme le Fraisier continue pendant tout l'été à pousser de nouveaux filets, il faut renouveller ce retranchement au moins tous les mois. Les binages, serfouissages, arrosements, la suppression des filets, &c. ne sont pas les principaux travaux de la culture d'un plant de Fraisiers dans sa premiere année seulement, mais pendant les trois années qu'il peut subsister.

V. Au printemps, lorsque les montants commencent à se montrer, élever des paillassons le long des planches du côté du midi (*) pour défendre de l'action continuelle du soleil le Fraisier, qui aime l'ombre & l'abri des bois ; couvrir la terre de litiere, de paille courte, ou mieux, de mousse desséchée, pour entretenir la fraîcheur & l'humidité, & par-là soutenir la végétation égale sans multiplier les arrosements, dont l'usage trop fréquent diminue beaucoup le parfum du fruit : ce sont des attentions utiles pour toutes les especes de Fraisiers ; & la derniere est nécessaire au Fraisier des Alpes, qui, dans quelques terreins, ne peut se soutenir sans le secours continuel de la mousse. Et comme un grand nombre de pieds de ce Fraisier périt après avoir donné son fruit, il n'est pas moins nécessaire de lui conserver quelques filets, & de disposer leurs plus beaux œilletons entre chaque pied, ou entre chaque rang pour renouveller le plant & l'entretenir garni. On peut même ne point effiler ce Fraisier & se procurer beaucoup de fruit sur les œilletons de ses filets, qui en produisent avant même d'être enracinés.

Pincez l'extrémité des montants, & même en supprimer quelques-uns sur les Fraisiers qui en ont plus de quatre ou cinq, dans l'espérance d'avoir de plus beau fruit ; c'est une pratique au moins superflue. Car un Fraisier produit rarement plus de montants qu'il

(*) Lorsque les Fraisiers sont plantés au milieu d'un terrain découvert de tous côtés, & non sur des plates-bandes d'espalier, ou dans des jardins fermés de murs ; de la mi-Novembre à la mi-Février, au plus tard, on éleve au contraire les paillassons du côté du nord pour défendre le plant des vents froids, si l'on veut avancer la maturité du fruit.

n'en peut nourrir : & les dernieres fleurs avortent sur les pieds foibles & sur la plupart des Fraisiers d'Amérique ; ou si elles nouent, le volume de leurs fruits ajouté à celui des premiers fruits, n'y feroit pas une différence sensible. D'ailleurs, si les fleurs sont successives, les dernieres ne s'ouvrant que quand les premiers fruits sont parvenus à leur grosseur ou même à leur maturité, elles ne peuvent préjudicier à leur beauté.

Après la récolte des Fraises, on effile les Fraisiers, on leur donne un serfouissage, & on rechausse le pied, dont ordinairement les œilletons se sont fort alongés ; & le reste de l'été on leur donne les arrosemeqts nécessaires pour entretenir leur végétation. Quelques Jardiniers en coupent toutes les feuilles ; mais exposés tout nuds aux ardeurs du soleil, beaucoup d'œilletons, & même de pieds entiers périssent, si l'on néglige de les rechausser, & de les arroser fréquemment dans les sécheresses.

Lorsqu'on a fait deux récoltes sur les Fraisiers, on les arrache ; & le terrein qu'ils ont occupé ne pourra servir au même usage avant douze ou treize ans, à moins qu'on n'y rapporte & qu'on n'y mêle des terres neuves, ou qu'on n'y creuse de petites tranchées, comme il est dit ci-devant.

Telle est en général la culture des Fraisiers : j'omets le détail de plusieurs petites attentions dont le bon sens & un peu d'usage instruisent suffisamment. Leur culture dans les serres-chaudes, sur les couches, sous les chassis, &c. n'est point de notre objet. On peut se procurer des Fraises des Alpes pendant tout l'hiver, avec bien moins de soins & de dépense, sans employer la chaleur du feu ou des fumiers, qui est ennemie de ce Fraisier. Il suffit de le garantir des grands froids avec une caisse couverte de son chassis vitré. On garnit la caisse par dehors de grande paille, ou de mousse, ou même de terre pour empêcher la gelée de pénétrer. Pendant la nuit on abaisse le chassis, & on jette des paillassons dessus dans les fortes gelées ; pendant le jour, on le leve

pour donner de l'air, lorsqu'il n'est pas trop froid. Dans les hivers ordinaires, ce Fraisier planté dans un espalier au midi, & couvert de paille, pendant la gelée seulement, interrompt peu sa végétation & sa fructification.

Quelquefois les vers de hanneton attaquent le Fraisier, surtout dans les terreins fumés. Si ces insectes ne sont pas en grand nombre, les chercher en terre & les détruire est le seul remede connu. Mais s'ils sont fort nombreux, le meilleur expédient est de faire ailleurs un nouveau plant, ou d'y transporter les restes de celui-ci, ayant soin de retrancher toutes les parties des racines & du pivot endommagées. Les fourmis & quelques autres insectes font moins de tort aux Fraisiers.

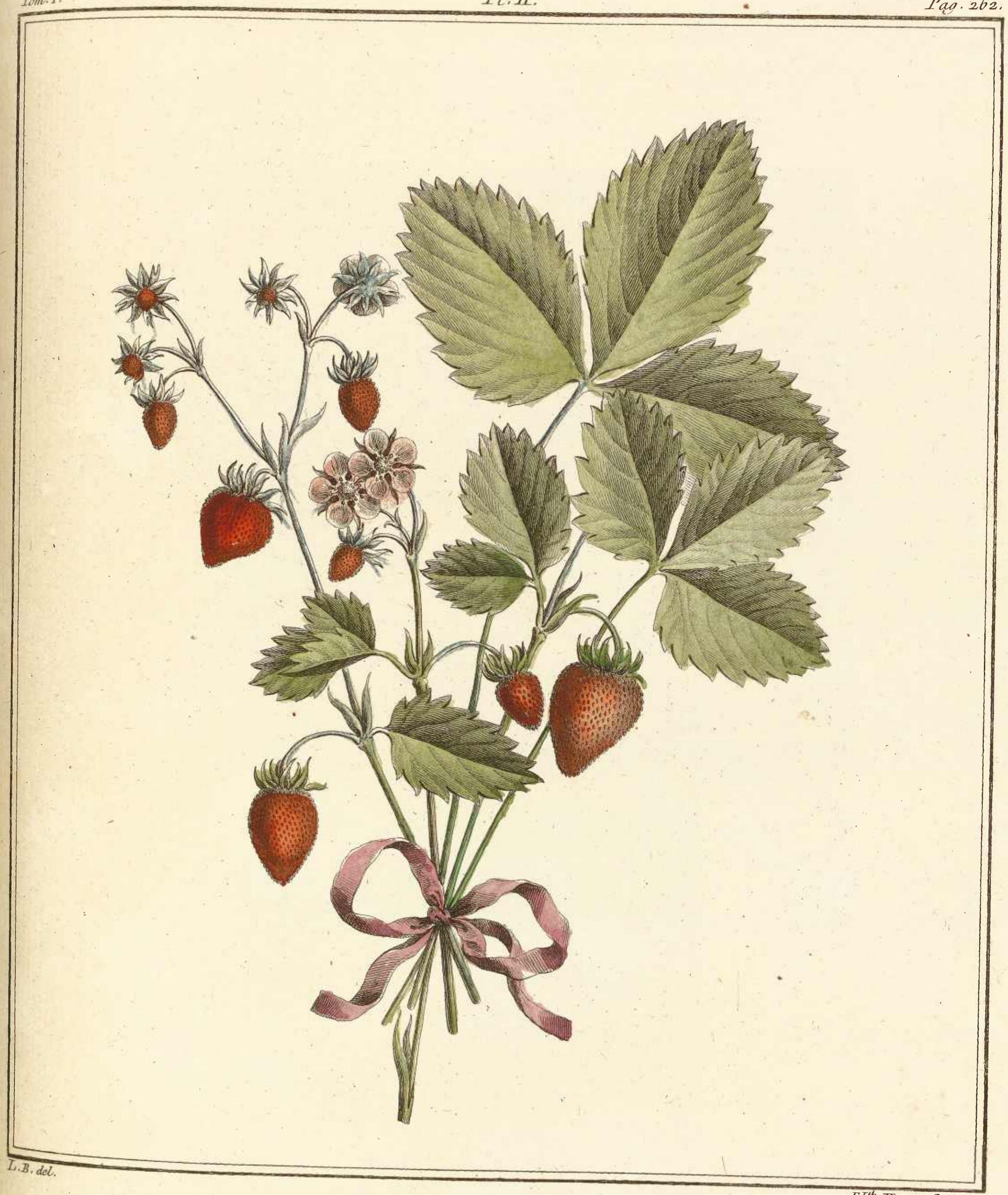
USAGES.

L'USAGE des Fraises ne s'étend point au-delà de leur saison. Elles se mangent crues, sans sucre, ou avec du sucre; seules, ou avec de l'eau, du vin, de la crême, &c. on en fait des glaces: on les mêle dans des compotes, de l'eau de groseilles, & autres préparations d'Office. Le feu détruit ou altere beaucoup leur parfum.

Ceux qui desirent des connoissances plus étendues sur cette Plante, peuvent consulter l'Ouvrage de M. du Chesne, qui contient un long & savant détail sur la Nomenclature, la Généalogie, la Patrie, les Caracteres, la Culture, &c. des Fraisiers.

L. B. del. Cne Haussard Sculp.

Fraisier Commun.

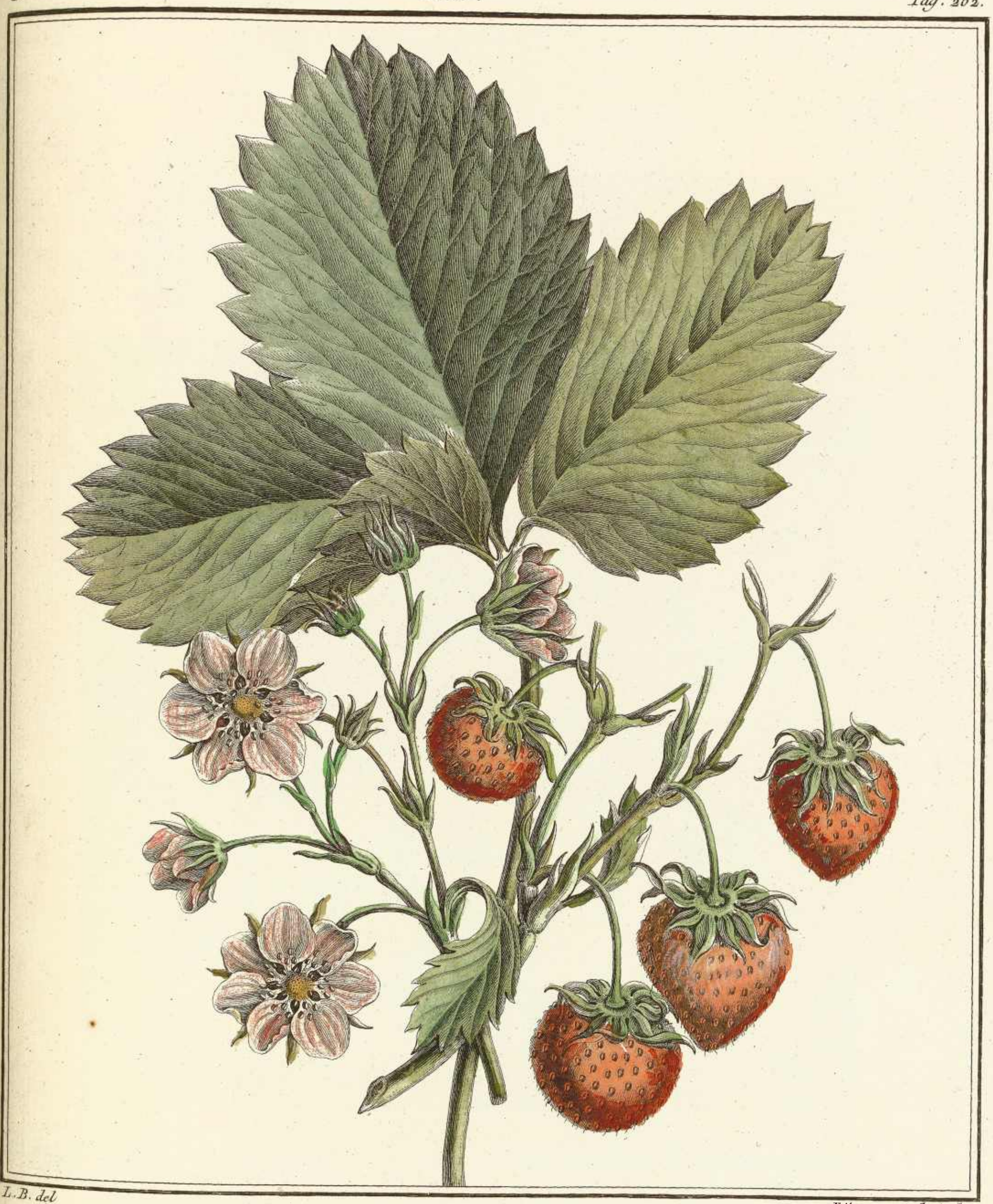


L.B. del. Elth Haussard Sculp.

Fraisier des Alpes.

L.B. del. Herisset fils Sculp.

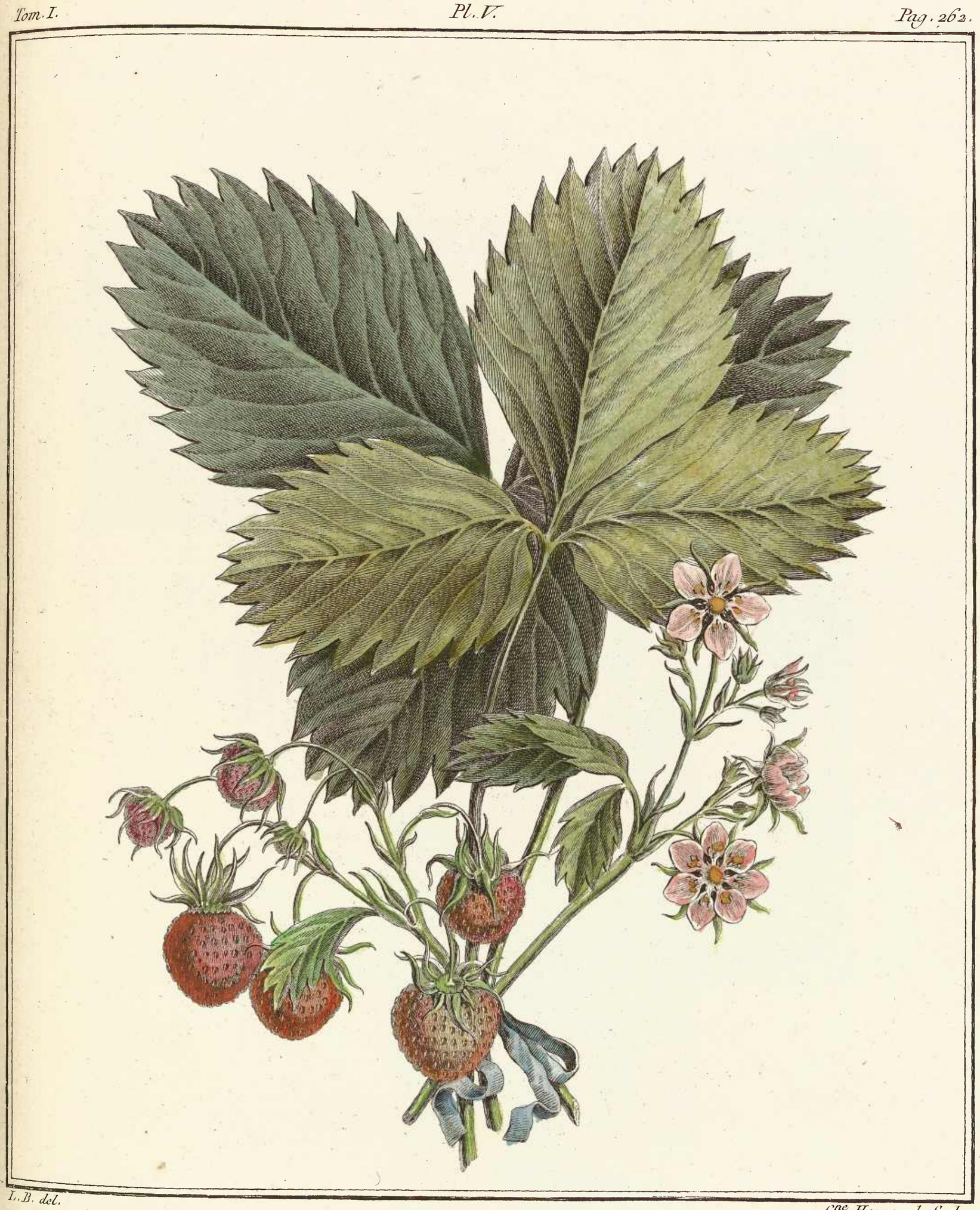
Fraisier du Chily.



L. B. del

Eth Haussard Sculp.

Ecarlate de Bath.

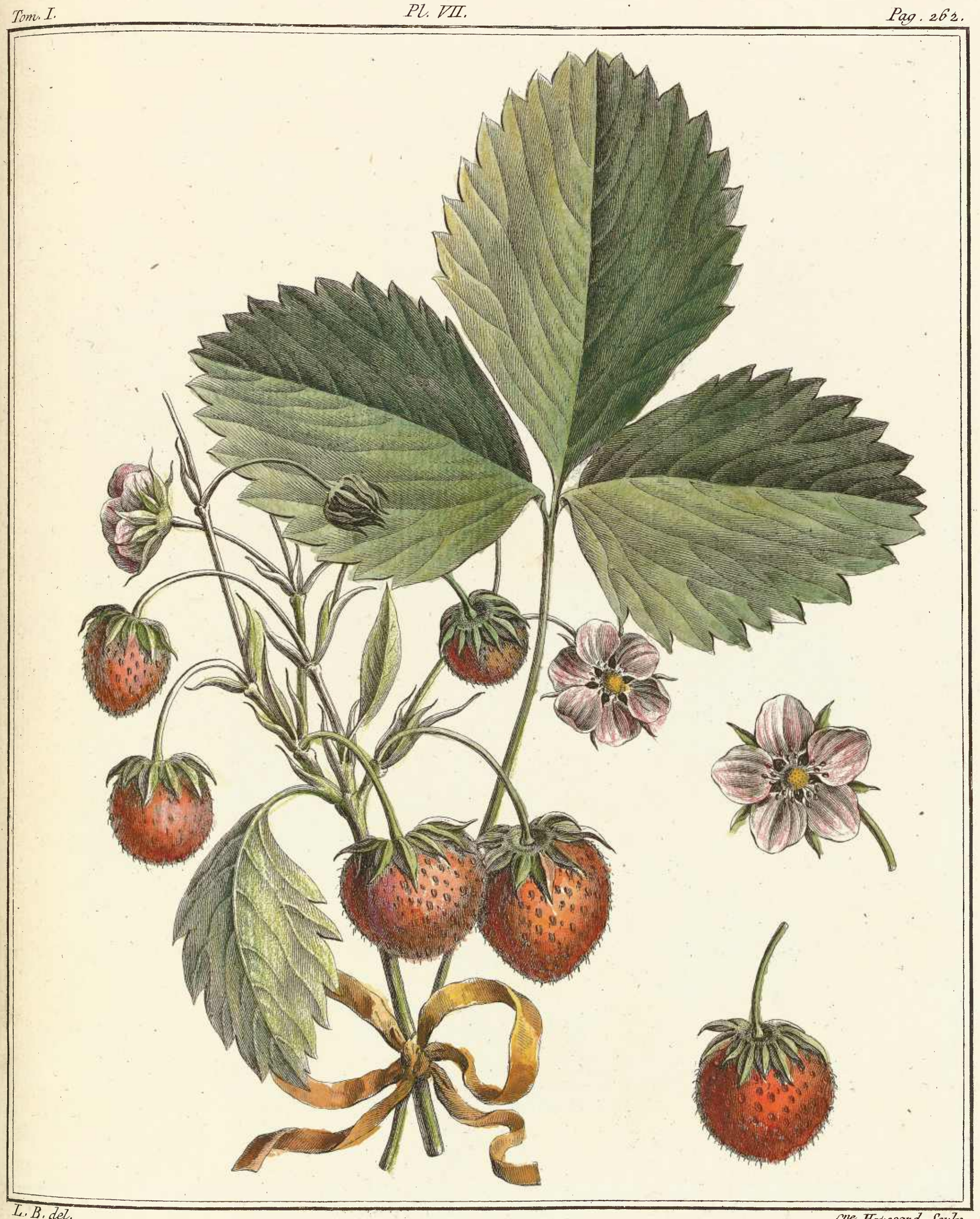


L. B. del. Cne Haussard Sculp.

Ecarlate de Virginie.

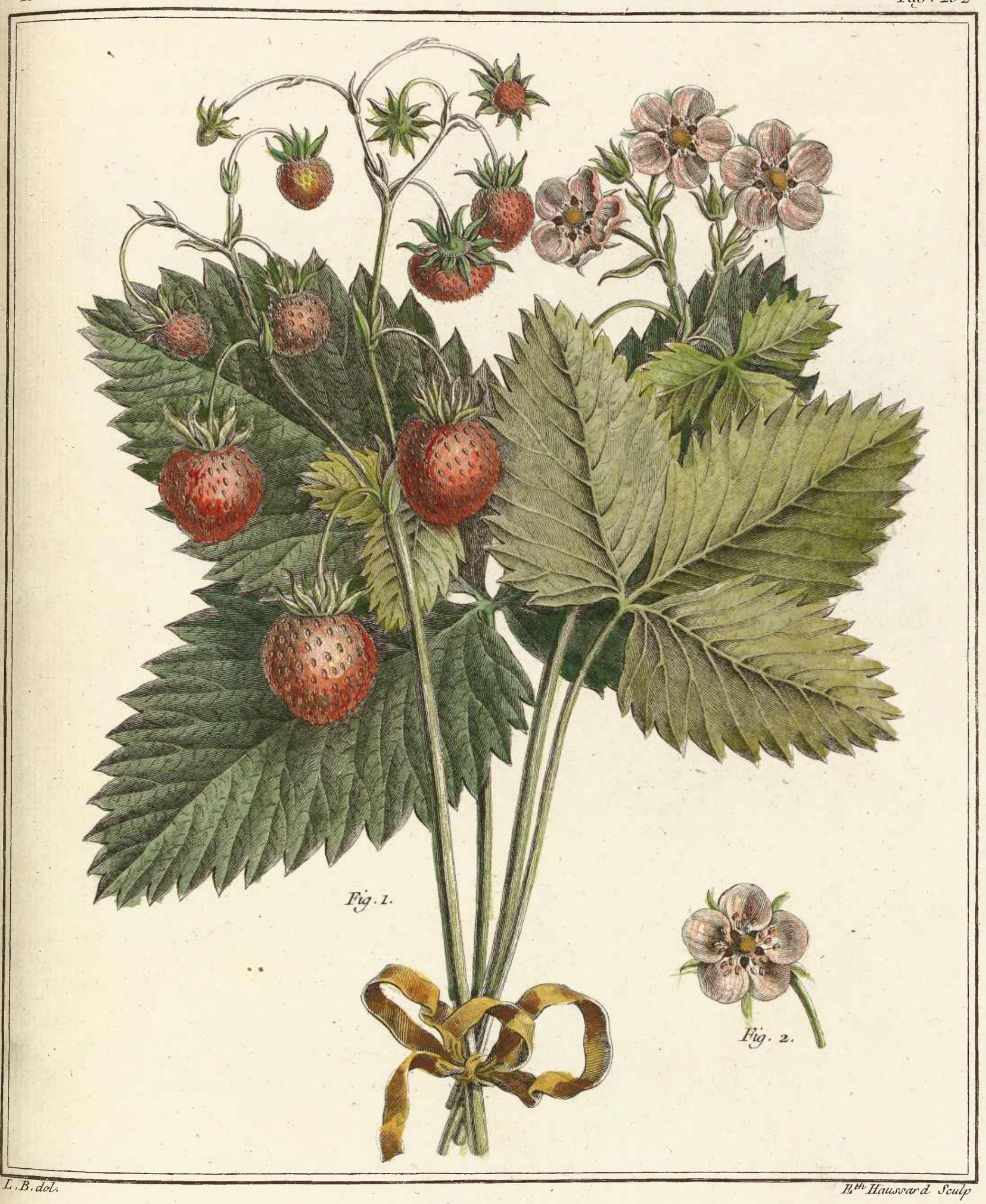
L.B. del. Cre Haussard Sculp.

Fraisier Ananas.



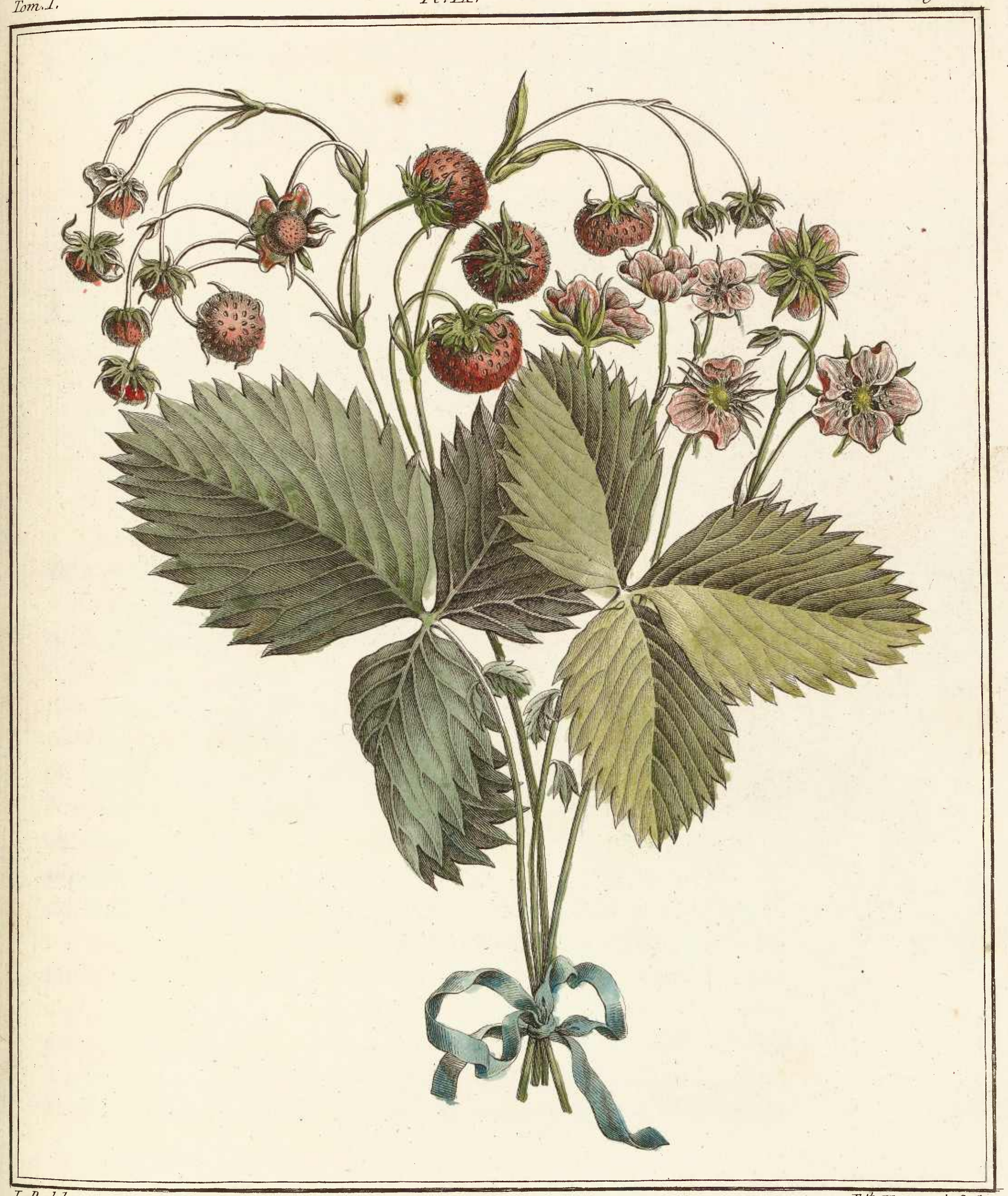
L. B. del. Cne Hatsward Sculp.

Fraisier de Caroline.



L. B. del. Eth. Haussard Sculp

Capron.



L. B. del. E.th Haussard Sculp.

Fraisier Vert.

GROSSULARIA,

GROSEILLIER.

On cultive deux sortes de Groseilliers (ou Groseliers), le Groseillier à grappes, & le Groseillier épineux.

I. GROSEILLIER à grappes.

DESCRIPTION.

Cet Arbrisseau s'éleve & s'étend plus ou moins, selon la forme & la culture qu'on lui donne.

Ses bourgeons sont droits, longs, gros & forts (je suppose qu'il n'est ni vieux ni en mauvais terrein). Ils sont couverts d'un épiderme de couleur gris-de-lin, dont les fibres sont longitudinales, ou suivant la longueur des bourgeons. Pendant l'hiver, il tombe par grandes pieces, & laisse sur le bourgeon une espece de poussiere de même couleur, fort adhérente, qui couvre une écorce mince, transparente, coriacée, dont les fibres sont circulaires ou spirales autour du bourgeon; le dessus est brun-clair tiqueté de points blanchâtres; le dessous est rougeâtre-clair ou de couleur de pelure d'oignon. Sous cette écorce, on en trouve une seconde plus épaisse, coriacée, d'un beau vert, dont les fibres sont pareillement circulaires. Sous celle-ci, on en trouve une troisieme d'un vert-clair; & enfin un liber ou une quatrieme écorce, blanchâtre, spongieuse, & d'une consistance peu solide. Les fibres de ces deux dernieres sont longitudinales. Les branches de vieux bois n'ont point d'épiderme; mais les quatre écorces de

même nature, couleur, direction & consistance que celles des bourgeons. Tous les ans l'écorce externe se détache, & est remplacée par une nouvelle.

Les boutons des bourgeons sont gros, alongés, terminés en pointe très-aiguë, faisant un angle très-aigu avec la branche, quelquefois doubles & même triples, placés dans un ordre alterne, assez éloignés les uns des autres, excepté vers l'extrémité du bourgeon où ils se rapprochent.

De l'insertion & des premiers yeux d'un bourgeon taillé, il sort des boutons & des branches à fruit. Ces branches sont très-courtes, garnies dans toute leur étendue, qui souvent n'est pas de six lignes, & sur-tout à leur extrémité, de boutons à fruit, qui sont alongés, très-aigus, de même forme que ceux à bois, mais deux ou trois fois moindres.

Ainsi on peut distinguer sur le Groseillier, comme sur le Cerisier, quatre écorces, & trois sortes de boutons, à bois, à feuilles & à fruit; mais dans le Groseillier, les boutons à bois sont les plus gros, & ceux à fruit sont les moindres.

Les fleurs sont disposées en grappe & attachées alternativement sur une rafle, queue ou tige commune, par des filets ou pédicules très-déliés qui sortent de l'aisselle d'especes d'écailles, gaînes ou très-petites feuilles longues & pointues. Chaque fleur est composée 1°. d'un calyce d'une seule piece en forme de coupe très-évasée, & profonde d'environ demi-ligne; divisée presque dès le fond en cinq échancrures vertes, bordées de jaune-clair, longues d'environ une ligne, larges de près de deux lignes, renversées en dehors & roulées sur la coupe: 2°. de cinq pétales attachés aux bords intérieurs du calyce entre ses échancrures; ils sont si petits qu'à peine l'œil peut les appercevoir: 3°. de cinq étamines très-courtes attachées aux parois intérieures du calyce entre les pétales: 4°. d'un pistil dont le style se divise à son extrémité en deux branches recourbées; il repose sur un embryon qui

qui sert de fond au calyce, & devient un fruit fondant & succulent.

Les feuilles sont alternes, attachées à la branche par des queues longues & grosses qui les soutiennent assez droites. Elles sont simples, découpées comme celles de l'Obier. Elles ont trois grandes ou principales découpures, qui sont bordées de dents formées de deux segments de cercle, & terminées par une petite pointe aiguë. Ces dents sont inégales en grandeur, & distribuées de sorte que chaque découpure paroît composée de plusieurs moindres. Les grandes feuilles de leur épanouissement à l'extrémité de la découpure directe, qui est la plus grande, ont environ trois pouces, & à l'extrémité des grandes découpures latérales, deux pouces trois lignes. De la queue à l'extrémité de chacune des découpures, il s'étend une grosse nervure saillante qui se ramifie en plusieurs moindres. Celles-ci se sous-divisent & s'étendent jusqu'à l'extrémité des portions du bord de la feuille qui paroissent de petites découpures. Le dedans de la feuille est creusé de sillons assez profonds, correspondants aux nervures du dehors; de sorte que la saillie des nervures d'un côté, l'enfoncement des sillons de l'autre, rendent sa surface peu unie. Elle est d'un beau vert; une partie de ses nervures est ordinairement rouge, & souvent elle se teint toute de cette couleur en automne.

Le fruit vient par grappes contenant plus ou moins de grains, suivant que les fleurs ont coulé ou arrêté. Les plus nombreuses sont rarement composées de plus de quinze ou seize grains, qui sont attachés à la rafle commune de la grappe par des queues très-menues, longues d'une à deux lignes. Ils diminuent de grosseur vers l'extrémité de la grappe; ils sont ronds, terminés par un ombilic bordé des échancrures desséchées du calyce qui subsistent jusqu'à la maturité du fruit. La peau est fine, unie, transparente si sa couleur est rouge ou blanche. La chair est fondante. L'eau des Groseilles comestibles, est d'une acidité que le sucre

émouſſe & rend agréable. Dans les gros grains, on trouve de huit à douze, & dans les petits, de quatre à huit pepins ovales longs d'environ une ligne, larges de demi-ligne, attachés par un filet très-délié à une fibre commune.

ESPECES ET VARIÉTÉS.

I. *GROSSULARIA hortenſis majore fructu rubro.* C. B. P.

GROSEILLIER à gros fruit rouge. (*Pl. I.*)

CE Groſeillier eſt plus grand & plus vigoureux que les ſuivants. Ses bourgeons ſont gros & forts; & les dimenſions de ſes feuilles ſont plus grandes que celles qui ont été marquées dans la deſcription de l'eſpece.

Ses grappes ſont belles, & contiennent un grand nombre de grains, dont les plus gros ont cinq lignes de diametre & preſqu'autant de hauteur. La peau eſt d'un beau rouge-clair. L'eau eſt légérement teinte de rouge; & ſon goût eſt d'une acidité agréable lorſque le fruit eſt bien mûr.

II. *GROSSULARIA hortenſis majore fructu albo.* H. R. P.

GROSEILLIER à gros fruit blanc.

C'EST une variété du précédent, qui n'en eſt diſtinguée que par la couleur de ſon fruit, & l'acidité de l'eau qui eſt beaucoup moins vive. Pluſieurs Jardiniers la confondent avec le Groſeillier à fruit perlé, n°. 4.

Le Groſeillier à gros grain, tant rouge que blanc, mérite d'être cultivé préférablement à tous les autres, pour ſon fruit qui eſt agréable à manger crud, en compotes & en confitures, pourvu qu'on l'emploie à ce dernier uſage avant ſa parfaite maturité; car alors il n'auroit pas aſſez d'acide.

III. *GROSSULARIA hortensis majore fructu carneo.*
Groseillier à gros fruit couleur de chair.

Ce Groseillier paroît être une autre variété du n°. 1.

IV. *GROSSULARIA hortensis fructu margaritis similis.* C. B. P.
Groseillier à fruit blanc. Groseille perlée.

Ce Groseillier est une variété du Groseillier commun. Son fruit est plus gros & moins acide. Je ne fais point mention de ses autres variétés à feuilles panachées de blanc, & à feuilles panachées de jaune, qui ne méritent pas d'être cultivées pour leur fruit.

J'ai reçu depuis peu un Groseillier à fruit doux, dont les feuilles sont beaucoup moindres que celles des précédents; leur étoffe est plus forte, & leurs découpures sont plus alongées.

V. *GROSSULARIA non spinosa fructu nigro majore.* C. B. P.
Groseillier à fruit noir. Cassis. Poivrier.

Le Cassis est moins touffu que le Groseillier.

Ses bourgeons sont de couleur jaunâtre.

Ses feuilles sont un peu plus grandes que celles du Groseillier commun. Leur surface est plus unie; & leur dentelure beaucoup plus aiguë. Leurs découpures plus alongées, se terminent plus régulièrement en pointe. Elles ont une odeur assez forte. Souvent elles retombent comme si elles souffroient de la sécheresse.

Ses fleurs sont composées comme celles du Groseillier. Le godet du calyce est peu profond. Les échancrures sont plus grandes & teintes de violet-clair à leur extrémité. Les pétales sont aussi plus grands. Elles sont disposées en grappes, rarement de plus de dix ou onze fleurs.

Ses grappes ne contiennent ordinairement que cinq ou six

grains; rarement neuf ou dix. Le grain est plus gros que celui du Groseillier n°. 1. Sa peau est dure, d'un violet noir tiqueté de très-petits points blancs; lorsqu'on l'écrase, elle rend une teinture d'un beau rouge-vif. Sa chair est fondante, d'un blanc-bleuâtre, d'un goût austere. On y trouve de dix à vingt pepins durs, anguleux, d'un brun-clair.

Ce fruit mûrit en Juin & Juillet; il n'est d'aucun usage comme aliment, mais seulement comme remede.

VI. *GROSSULARIA Americana fructu nigro.*

GROSEILLIER d'Amérique à fruit noir. GROSEILLIER de Virginie.

CET Arbrisseau ressemble beaucoup au Cassis. Son bois est plus menu, & ses feuilles sont moindres.

Ses fleurs, attachées au nombre de quinze ou vingt, & comme couchées sur une rafle commune, ce qui les fait paroître en épi plutôt qu'en grappe, s'ouvrent moins que celles des autres Groseilliers. Le godet du calyce, d'un vert très-clair, est long de près de trois lignes. Les échancrures presque blanches, & les pétales sont plus longs que ces mêmes parties de la fleur du Cassis. Ainsi ses fleurs sont plus alongées que celles d'aucun autre Groseillier; & quoiqu'elles contiennent les mêmes parties essentielles à la fructification & dans la même disposition, elles paroissent fort différentes.

Le fruit est un peu plus gros que celui du Groseillier commun. Sa peau est de la même couleur que celle du Cassis. Son eau est presqu'insipide. Ses pepins sont fort nombreux; j'en ai compté plus de cinquante dans des grains moyens. Il mûrit au commencement de Juillet, & est plus curieux qu'utile.

CULTURE.

1°. MULTIPLIER le Groseillier à grappes par les semences,

feroit une voie longue, & qui peut-être ne procureroit pas les bonnes especes. Il est plus sûr & plus court de le perpétuer par des pieds éclatés garnis de racines, par les marcotes, & même les boutures, qui s'enracinent facilement.

2°. Le terrein le plus médiocre & la plus mauvaise exposition lui suffisent; mais il réussit mieux dans une bonne terre un peu humide; & son fruit noue mieux, devient plus beau & moins aigre au midi ou au levant.

3°. Il est indifférent à toutes les formes; s'élevant bien en palissade, en touffe ou buisson, en espalier, en tige. Cette derniere forme est préférable, lorsqu'on a peu de place à donner à cet Arbrisseau. On le plante dans les contre-espaliers, ou autour des quarrés d'un potager sur l'alignement des autres Arbres: on ne lui laisse qu'un brin, dont on lui fait une tige de quatre ou quatre-pieds & demi de haut, & à son extrémité on lui forme une tête. Comme il s'éleve au-dessus des Arbres nains, il n'occupe point la place dont ils ont besoin pour s'étendre; son ombre ne peut leur nuire; & lorsqu'il est chargé de fruit, il présente à l'œil un objet agréable.

4°. Tous les ans à la mi-Février, on coupe le bois mort & les chicots qui se trouvent sur le Groseillier. On taille les gros boutgeons à trois ou quatre yeux; les branches moyennes à un ou à deux yeux; & on laisse entieres toutes les petites branches à fruit.

5°. Les Groseilliers trop vieux ne produisent ordinairement que de petits fruits, d'une telle acidité que les oiseaux même ne les mangent pas. Aussi-tôt qu'on s'apperçoit qu'ils dégénerent, il faut les arracher, & leur en substituer d'autres. Pour renouveller cette plantation, il n'est pas nécessaire de tirer le plant d'ailleurs. De jeunes brins éclatés de ces vieux pieds dégénérés & plantés dans d'autres places, ou dans les mêmes places, pourvu qu'on change la terre, se rétabliront & donneront de beau fruit.

USAGES.

Le fruit du Groseillier se mange crud, avec du sucre, ou sans sucre lorsqu'il est adouci par l'extrême maturité. On orne les desserts de ses grappes entieres glacées de sucre. Il se confit en grain, en gelée, en pâte, en conserve, en compote. On en fait des syrops, des eaux rafraîchissantes, &c. On releve la confiture de Cerises avec des Groseilles, & on adoucit la confiture de Groseilles avec des Framboises.

Pour conserver des Groseilles jusqu'en Novembre; aussi-tôt qu'elles approchent de leur maturité, on couvre les Groseilliers de paille, pour préserver leur fruit du pillage des oiseaux, & du soleil qui le dessécheroit.

II. *GROSSULARIA spinosa sativa.* C. B. P.

Groseillier épineux. (*Pl. II.*)

Quoique le port & tout l'extérieur de ce Groseillier présentent à l'œil un Arbrisseau fort différent du Groseillier à grappes, cependant tous ses caracteres sont les mêmes, & chacune de ses parties ne se distingue des mêmes parties du Groseillier à grappes, que par les dimensions plus ou moins grandes. Il ne s'éleve point sur une tige, mais un grand nombre de jets, dont la plupart se ramifient, sortent du pied, & forment un buisson fort touffu dont les brins les plus forts ont environ trois pieds de haut.

1°. Ses bourgeons sont droits, beaucoup moins gros, couverts de même d'un épiderme gris-de-perle ou presque blanc, sous lequel on trouve un égal nombre d'écorces de mêmes direction & consistance, & de couleurs un peu plus claires.

2°. Ses feuilles sont aussi placées alternativement sur le bourgeon; simples, divisées en trois principales découpures; bordées

de dents inégales, médiocrement profondes, & moins aigues; relevées en dehors de nervures assez saillantes & creusées en dedans de sillons correspondants. Les plus grandes ont vingt lignes de la queue à l'extrémité de la découpure directe, & de l'extrémité d'une des grandes découpures latérales à l'extrémité de l'autre, vingt-trois lignes. Ainsi elles sont beaucoup moindres que celles du Groseillier à grappes. Leur queue est grosse, longue de dix à quatorze lignes. Dans le bas du bourgeon, comme sur le Groseillier à grappes, la grande feuille est accompagnée de deux ou trois petites feuilles longues de cinq à sept lignes & un peu plus larges : entre ces feuilles est un bouton, dont le pédicule s'alongeant au printemps suivant, produit une petite branche longue de quatre ou cinq lignes, de l'extrémité de laquelle sortent quatre ou cinq feuilles de grandeurs inégales, (les plus grandes sont longues de quinze lignes & larges de dix-sept lignes) & une ou plusieurs fleurs. Le support des boutons est armé de trois épines fortes, droites, très-aiguës, faisant angle droit entre elles. Elles subsistent l'année suivante, accompagnent les petites branches à fruit, deviennent un peu courbes, ne font aucun progrès, tombent ensuite; de sorte qu'il est très-rare d'en trouver sur les branches de trois ans.

3°. Les fleurs, pour la plupart, sont solitaires; quelquefois deux ou trois, & rarement quatre sont attachées sur une rafle. Toutes les parties qui les composent, & la disposition de ces parties sont semblables à celles du Groseillier à grappes; mais elles sont plus grandes; le godet du calyce est beaucoup plus profond, & ses échancrures sont teintes de violet-clair. Il se trouve beaucoup de fleurs qui ont six échancrures, six pétales, six étamines.

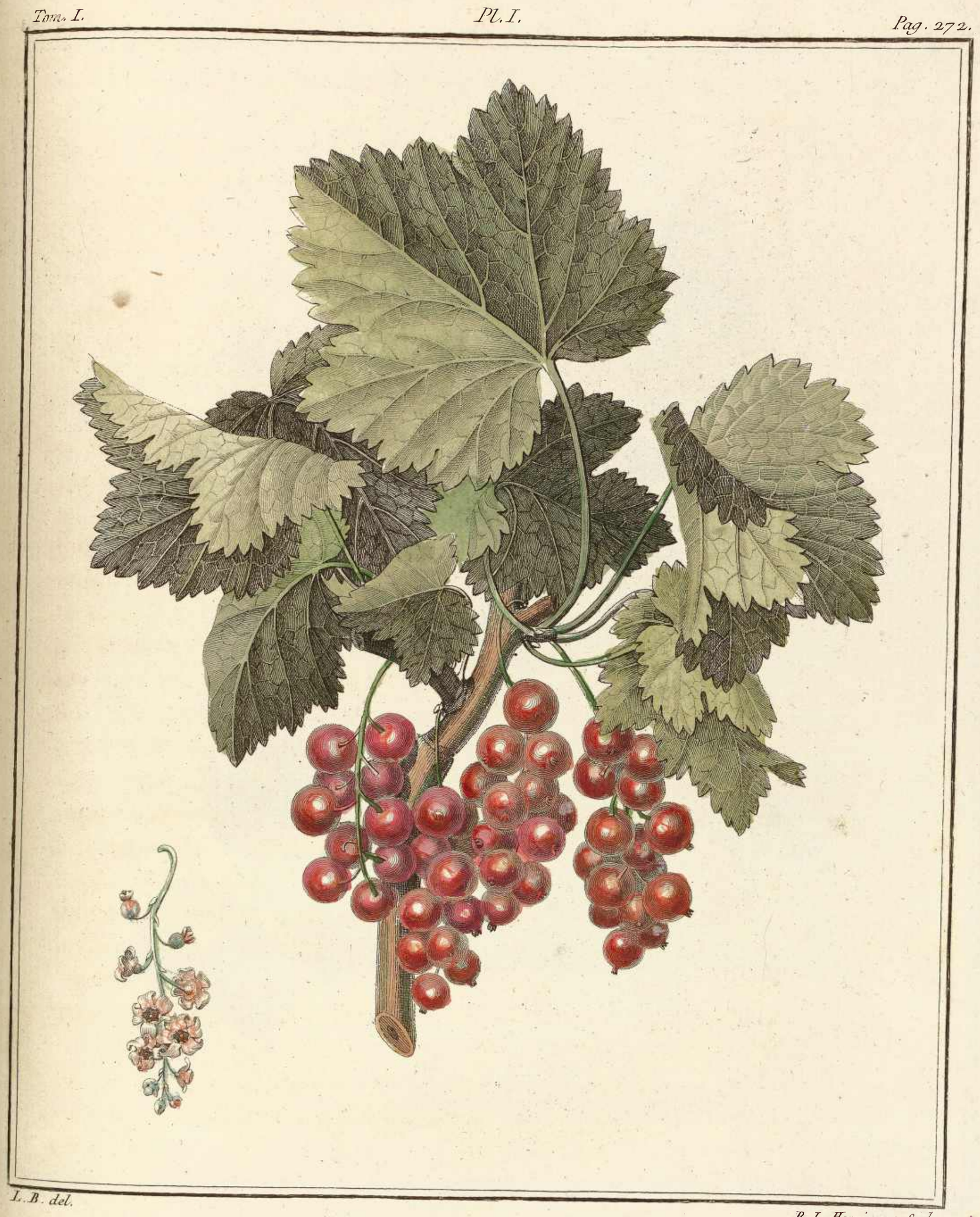
4°. Le fruit varie de grosseur, de forme & de couleur suivant la variété de ce Groseillier. De sa queue, qui est longue de deux à six lignes & attachée à fleur, il sort sept ou huit fibres plus

apparentes que celles de la Groseille en grappe, dont quelques-unes se divisent en plusieurs moindres. Elles s'étendent jusqu'à l'autre extrémité du fruit qui est terminée par un ombilic bordé du godet & des échancrures du calyce. Le fruit contient une pulpe ou chair fondante, & de douze à trente pepins durs, osseux, bruns, ovales, un peu moins obtus par un bout que par l'autre.

Il y a plusieurs variétés de Groseillier épineux. 1°. Celui à gros fruit rond (*Fig.* 1.) qui a de sept à neuf lignes de diametre sur un peu plus de longueur; & sa variété à gros fruit long (*Fig.* 2.) qui a de neuf à dix lignes de hauteur, sur un diametre de six à huit lignes. On emploie ces fruits encore verts dans la Cuisine au lieu de verjus, qu'ils suppléent mal. Lorsqu'ils ont acquis leur maturité, leur peau est jaunâtre; leur eau est un peu sucrée, ou plutôt fade; & ce sont des fruits méprisables. 2°. Celui à fruit rouge, ou pourpre foncé: son eau est un peu vineuse; & ce fruit est comestible pour les enfants & ceux qui n'ont pas le goût difficile. 3°. Les Groseilliers épineux à feuilles jaunâtres, à feuilles panachées de jaune, à petit fruit, sauvages, &c. dont les uns ne conviennent que dans les jardins d'ornement; les autres méritent plus d'être laissés dans les haies & les clôtures des héritages, que d'être transplantés dans les potagers. 4°. Le Groseillier épineux à fruit en grappes; & le Groseillier épineux dont les fleurs ne sont point hermaphrodites, mais mâles sur un individu, & femelles sur un autre; Arbuste plus intéressant pour les Botanistes que pour les Cultivateurs.

Toute la culture du Groseillier épineux consiste à le planter dans quelqu'endroit le moins utile d'un jardin, & en retrancher de temps en temps quelques brins, afin qu'étant moins touffu, l'étiolement ne nuise pas à sa fécondité; & qu'il pousse de jeune bois sur lequel le fruit vient plus beau.

MALUS,



L. B. del. B. L. Henriquez Sculp.

Groseillier à gros fruit rouge.

Fig. 1.

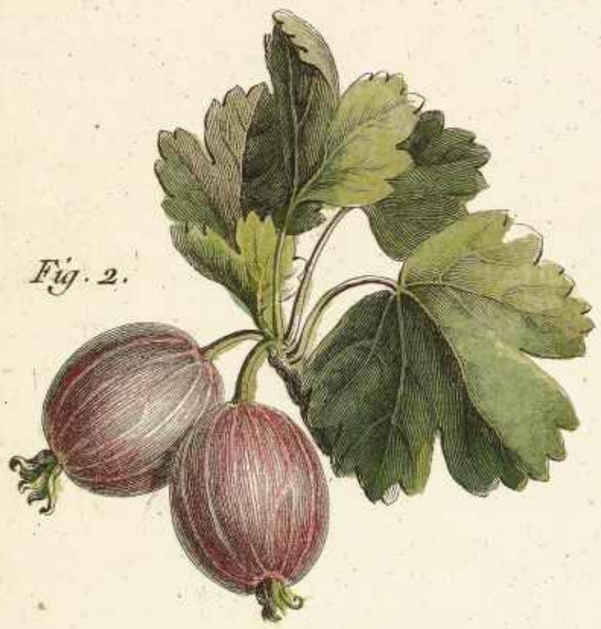


Fig. 2.

L.B. del.

E^th Haussard Sculp.

Groseillier Epineux.

MALUS,
POMMIER.

DESCRIPTION GÉNÉRIQUE.

Les Pommiers sauvages qui s'élevent naturellement dans les forêts, ne deviennent que d'une moyenne grandeur. Des Pommiers cultivés, les uns forment de grands Arbres qui soutiennent assez bien leurs branches, tels sont quelques especes de Pommiers à cidre élevés de pepin; les autres sont plus grands en étendue qu'en hauteur, leurs branches pendant fort bas; le Pommier de Doucin ne forme qu'un grand Arbrisseau; celui de Paradis s'éleve encore moins; enfin le Pommier nain de Reinette excede peu la grandeur d'un pied de Giroflée: de sorte que le port & la taille des Pommiers varient suivant les especes; mais les caracteres suivants sont génériques à l'égard de toutes les especes & variétés.

Les fleurs du Pommier sont en bouquet. Toutes les queues d'un bouquet sont attachées sur l'extrémité du pédicule du bouton d'où elles sont sorties, & non pas disposées le long de ce pédicule, comme celles du Poirier. Elles sont composées 1°. d'un calyce charnu d'une seule piece, de la forme d'un godet divisé par les bords en cinq échancrures longues, diminuant réguliérement de largeur depuis leur naissance jusqu'à leur extrémité qui se termine en pointe, ordinairement garnies de duver: 2°. de cinq grands pétales disposés en rose, creusés en cuilleron, de grandeur, de forme & de proportions différentes, & panachés de

rouge plus ou moins foncé suivant l'espece : 3°. d'une vingtaine d'étamines attachées aux parois intérieures du calyce, terminées par des sommets jaunes, figurés en olive, & divisés suivant leur longueur par une rainure : 4°. d'un pistil formé de cinq styles assez longs, & d'un embryon qui sert de fond au calyce. Il y a peu d'arbres qui offrent au printemps un aussi beau coup d'œil qu'un Pommier en pleine fleur. S'il survient alors une rosée froide suivie du soleil, les fleurs des Pommiers se ferment, & il s'y engendre un ver qui ronge l'embryon.

L'embryon devient un fruit charnu, arrondi, conique, ou cylindrique, dont la forme, la grosseur, la couleur, le goût, le temps de la maturité, &c. distinguent principalement les especes & variétés du Pommier. Il est couvert d'une peau mince & adhérente à la chair. Ses deux extrémités sont ordinairement applaties ; l'une est terminée par un œil ou ombilic plus ou moins enfoncé, bordé des échancrures desséchées du calyce qui y subsistent jusqu'à la maturité du fruit. A l'extrémité opposée, la queue, plus ou moins courte, s'implante au sommet d'une cavité presque conique, évasée, unie, profonde, & pénetre assez avant dans le fruit. On trouve dans l'intérieur du fruit cinq loges, rarement quatre, formées d'une espece de parchemin, ou membrane mince, transparente, souple, & d'une consistance très-solide ; dont chacune contient un ou deux pepins de la forme d'une larme, applatis du côté où ils se touchent, couverts d'une peau cartilagineuse, qui renferme une amande d'une saveur légérement amere qui n'est pas désagréable.

Les feuilles sont placées alternativement sur la branche, de forme elliptique alongée, terminées en pointe par les deux extrémités ; le dessous est d'un vert-blanchâtre, un peu velu, relevé d'arrêtes saillantes ; le dedans est d'un vert plus ou moins foncé, creusé de sillons, un peu rude au toucher ; les bords sont dentelés plus ou moins profondément. Les chenilles attaquent

plus les feuilles du Pommier que celles de tout autre Arbre Fruitier.

Prévenons la surprise que causera le petit nombre de Pommiers qui vont être décrits. Cet Arbre variant beaucoup par les semences; & plusieurs grandes Provinces s'occupant de sa culture pour se procurer une boisson qui leur tient lieu de vin, la liste de ses variétés devroit être très-nombreuse. Elle le seroit en effet, ou plutôt elle seroit presqu'infinie si nous y comprenions les Pommiers à cidre; mais ne traitant que de ceux dont les fruits sont comestibles, & qu'on nomme *Pommes-à-couteau*, ils se réduisent à un nombre très-borné de Pommes aigrelettes (ce sont les plus estimées,) de Pommes parfumées, & de Pommes tendres. On trouve dans les grands vergers de Pommiers à cidre beaucoup de variétés de ces dernieres, dont quelques-unes sont fort bonnes, & pourroient paroître préférables à plusieurs de celles qu'on cultive pour l'usage de la table; mais toute Pomme tendre n'est qu'un fruit de médiocre qualité: & la plupart mûrissent avant l'arriere saison, dans le temps de l'abondance de plusieurs excellents fruits dont elles ne peuvent pas soutenir la concurrence.

ESPECES ET VARIÉTÉS.

1. *MALUS fructu parvo, subconico, costato, pulchre rubro, praecoci.* Calville d'Eté. (*Pl. I.*)

Ce Pommier est d'une taille médiocre, très-vigoureux & fertile.

Ses bourgeons sont menus, comme farineux, tiquetés de quelques petits points à peine sensibles, le côté du soleil est rouge-brun foncé tirant sur le violet obscur, ou brun minime; le côté de l'ombre est plus clair.

Ses boutons sont gros, peu pointus, moins applatis que ceux de la plupart des Pommiers; les supports sont petits.

Ses feuilles sont de forme ovale alongée; un peu moins aiguës vers la queue que vers l'autre extrémité; dentelées réguliérement, assez finement & peu profondément. Leur longueur est d'environ trois pouces & demi, sur deux pouces de largeur. Les feuilles des bourgeons sont plus larges & dentelées profondément. Les queues sont longues de douze à dix-huit lignes.

Ses fleurs ont dix-neuf lignes de diametre; les pétales sont longs de neuf lignes, larges de sept lignes, très-creusés en cuilleron, panachés de rouge-cerise foncé en dehors, très-légérement teints de rouge en dedans.

Son fruit est petit, n'ayant que vingt-deux lignes de diametre sur vingt lignes de hauteur. Souvent la hauteur & le diametre sont presque égaux. La queue est assez grosse, longue de sept à huit lignes, plantée dans une cavité unie, évasée & profonde; le diametre du fruit est beaucoup plus grand vers cette extrémité que vers la tête, où il diminue considérablement, de sorte que sa forme est un peu conique. L'œil étroit est fermé & placé à fleur du fruit entre une dizaine de bosses ou éminences, dont cinq plus saillantes que les autres, s'étendent sur le fruit suivant sa hauteur, & y forment des côtes sensibles jusqu'aux bords de la cavité où la queue est plantée.

La peau est dure, d'un beau rouge-foncé du côté du soleil, plus clair du côté de l'ombre; les endroits couverts par les feuilles sont d'un blanc de cire.

La chair est blanche, quelquefois elle a une légere teinte de rouge du côté où le fruit a été frappé du soleil. Elle devient bientôt cotonneuse.

L'eau est peu abondante, & peu relevée lorsque le fruit a acquis sa parfaite maturité.

Les pepins sont assez nourris, & d'un brun très-foncé.

Cette Pomme mûrit à la fin de Juillet; mais comme sa maturité diminue beaucoup son mérite, on la mange en compotes dès le commencement de ce mois, & alors sa précocité la fait estimer.

Le fruit que je viens de décrire me paroît n'être qu'une Passe-pomme, & mérite peu le nom de Calville, dont il n'a presqu'aucune qualité. La véritable Pomme de Calville d'été, assez commune en Normandie, est plus grosse, d'une forme presque cylindrique, très-rouge en dehors & en dedans; son eau est abondante, & relevée d'un aigrelet assez vif. Elle mûrit dans le même temps que la précédente, & peut même dans une saison plus avancée, passer pour une bonne Pomme.

II. *MALUS fructu parvo, globoso-compresso, pulchè rubro, æstivo.*

Passe-Pomme rouge.

Les bourgeons de ce Pommier sont menus, d'un rouge-brun assez clair, peu tiquetés, couverts d'un épiderme gris-de-perle, & d'un duvet très-fin.

Les boutons sont petits & courts; & les supports bien saillants & un peu cannelés.

Les feuilles sont très-grandes, longues de quatre pouces neuf lignes, larges de trois pouces cinq lignes. Leur plus grande largeur est vers la queue. La dentelure est assez fine, peu aiguë & peu profonde. Le pédicule est long d'environ quatorze lignes.

La fleur a vingt-trois lignes d'étendue, ses pétales sont longs de onze lignes, larges de huit lignes, étroits à leur extrémité, en dehors panachés, quelques-uns entiérement teints de rouge vif; en dedans ils ont une teinte de rouge assez forte.

Le fruit est petit, d'une forme réguliere, un peu applati par les extrémités. Son diametre est de vingt-deux lignes, & sa hauteur de dix-huit lignes & demie. L'œil est petit, placé dans une

cavité unie, profonde d'environ une ligne & demie. La queue est menue, longue de six lignes, plantée au sommet d'une cavité unie, profonde, évasée.

La peau est d'un très-beau rouge vif du côté du soleil, d'un rouge plus léger du côté de l'ombre. Il n'y a que les endroits qui ont été couverts par les branches ou les feuilles, qui ne deviennent point rouges.

La chair est blanche, teinte de rouge très-léger sous la peau, du côté qui a été frappé du soleil; elle cotonne aisément.

L'eau est agréable, peu relevée lorsque le fruit est très-mûr.

Les pepins sont petits & bruns.

Cette Pomme n'est en parfaite maturité que dans le mois d'Août; mais on peut l'employer en compote plutôt que la précédente.

Il y a plusieurs variétés de Passe-pomme. 1°. La Passe-pomme d'automne, Pomme d'Outrepasse, ou Générale, qui est de grosseur moyenne, fort ressemblante à la vraie Calville d'été; sa peau est d'un beau rouge, & sa chair est presque toute teinte de rouge-clair & vif. 2°. La Passe-pomme blanche, ainsi nommée parce qu'elle prend moins de rouge que les autres; sa forme approche beaucoup de celle de la Calville d'été, n°. 1. Elle est pareillement relevée de côtes; elle est un peu plus grosse, d'une eau plus abondante & plus relevée; & elle passe moins vite. 3°. La Cousinette ou Cousinotte qui est rayée de rouge, de même forme & grosseur que le n°. 1, & mûrissant long-temps après, en hiver. Elle-même a une variété dont les raies sont d'un rouge très-vif, & la maturité au mois d'Août. La culture de ces Passes-pommes est moins utile, que propre à répandre de la confusion, ou tout au moins une variété superflue dans les jardins.

III. *MALUS fructu maximo, glabro, prominentibus costato, luteo, carne granosa, bremali.*

CALVILLE blanche d'Hiver. (*Pl. II.*)

L'ARBRE est beau, vigoureux & fertile.

Les bourgeons sont gros, longs, droits, couverts d'un duvet fin, riquetés de très-petits points; d'un brun violet ou minime du côté du soleil, plus clair du côté de l'ombre.

Les boutons sont très-courts, quelques-uns à peine apparents; leurs supports sont peu élevés.

Les feuilles sont longues de trois pouces cinq lignes, larges de deux pouces quatre lignes, diminuant beaucoup de largeur vers la pointe. Les bords sont garnis de grandes dentelures profondes & arrondies. La queue est longue d'un pouce.

La fleur a vingt & une lignes de diametre. Les pétales sont de la forme d'une truelle, longs de dix lignes, larges de sept lignes, panachés de rouge-vif en dehors, & assez teints de rouge en dedans.

Le fruit est très-gros, ayant trois pouces trois lignes de diametre sur deux pouces onze lignes de hauteur. Quoique son diametre excede sa hauteur, il paroît cependant très-peu applati. Sa plus grande largeur est du côté de la queue, qui est menue & assez longue, plantée au sommet d'une cavité dont les bords sont irréguliers, & la profondeur ordinairement égale à la longueur de la queue. L'œil est petit, placé dans une cavité très-irréguliere, bordée de bosses très-saillantes qui s'étendent sur le fruit, & y forment des côtes très-élevées, qui s'abaissent à mesure qu'elles approchent du plus grand renflement du fruit, où elles disparoissent presqu'entiérement.

La peau est unie, d'un jaune-pâle. Quelquefois les endroits qui ont été exposés au soleil prennent un beau rouge-vif.

La chair est blanche, grenue, tendre, légere, fine.

L'eau est relevée sans acidité.

L'axe du fruit est creux, entouré de cinq grandes loges séminales.

Cette Pomme commence à mûrir en Décembre, & se garde quelquefois jusqu'en Mars. Son mérite est connu.

IV. *MALUS fructu maximo, costato, glabro, saturatiùs rubro, carne granosâ & rufescâ, hiemali.*

MALUS sativa fructu magno, intensè rubente, vinosa odore. Inst.

CALVILLE rouge. (*Pl. III.*)

Ce Pommier est assez grand & vigoureux; ses branches affectent la direction horizontale.

Ses bourgeons sont de moyenne grosseur, longs, tiquetés de petits points, couverts d'un duvet fin, un peu coudés à chaque nœud, d'un brun-violet, plus foncé que ceux du précédent.

Ses boutons sont moins courts que ceux du Pommier de Calville blanche. Les supports sont assez gros, & un peu cannelés.

Ses feuilles sont longues de plus de quatre pouces, larges de près de trois pouces, terminées en pointe. La plus grande largeur est vers le milieu de la feuille. Les bords sont dentelés & surdentelés; la dentelure est grande, aiguë & peu profonde. La queue est longue d'environ un pouce.

Sa fleur a dix-neuf lignes de diametre; les pétales, longs de neuf lignes, larges de six lignes, sont figurés en truelle, en dessus panachés de rouge-cerise clair, & en dedans un peu teints de rouge.

Son fruit est très-gros, ayant quelquefois plus de trois pouces de diametre, sur trois pouces trois lignes de hauteur, alongé, presqu'aussi gros par la tête, que vers la queue, relevé de côtes beaucoup moins saillantes que celles de la Calville blanche.

L'œil

L'œil est grand & placé dans un enfoncement peu creusé. La queue, de longueur & de grosseur médiocres, est plantée au sommet d'une cavité en entonnoir peu profonde, très-étroite & ordinairement unie par les bords.

La peau est très-unie; dans les fruits des vieux arbres, elle est d'un rouge-foncé du côté du soleil, & d'un rouge plus clair du côté de l'ombre; dans ceux des jeunes arbres, elle est d'un rouge moins foncé du côté du soleil; & quelquefois l'autre côté n'est point ou n'est que très-peu teint de rouge.

La chair est fine, légere, grenue, rouge sous la peau, & assez avant dans le fruit des vieux arbres; blanche, tirant un peu sur le vert, lorsque les arbres sont jeunes & vigoureux.

L'eau est d'un goût relevé, vineux, agréable.

Les pepins sont gros, renfermés dans de grandes loges.

Cette Pomme mûrit en Novembre & Décembre. Lorsqu'elle est venue sur un jeune arbre planté dans une terre forte, elle se garde plus long-temps, mais elle est moins bonne. Quelquefois sa forme est si alongée, & diminue tellement de grosseur vers la tête, qu'elle est presque conique. On croit y sentir une petite odeur de violette.

La Calville rouge Normande de Merlet, préférable à la précédente, en differe principalement par la couleur de la peau, qui est plus foncée, & pénetre la chair presque jusqu'aux loges séminales; & par le temps de sa maturité, se conservant jusqu'à la fin de Mars.

Les loges de toutes les Calvilles sont fort grandes, & contiennent des pepins bien nourris, très-pointus, petits à proportion des loges & des fruits. Ils se détachent dans la parfaite maturité; & lorsqu'on secoue le fruit, ils font un petit bruit contre les parois des loges qu'ils frappent.

Il y a une Pomme appellée *Cœur-bœuf*, qui est plus grosse, & d'une couleur plus foncée que la Calville rouge. Du reste elle lui

ressemble beaucoup extérieurement; mais elle en est très-différente par la qualité, étant à peine bonne à cuire.

V. *MALUS fructu medio, rubro, quadriloculari, carne granosâ, æstivo.*

POSTOPHE d'Eté.

Les bourgeons de ce Pommier sont menus, longuets, les uns verts, les autres d'un brun-clair, couverts d'un épiderme gris-de-perle luisant, tiquetés très-finement.

Les boutons sont très-courts, ayant à peine demi-ligne de longueur. Les supports ont peu de saillie.

Les feuilles sont longues de trois pouces trois lignes, larges de deux pouces quatre lignes, dentelées & surdentelées. La dentelure est grande, peu profonde, & assez obtuse. La plus grande largeur de la feuille est vers la pointe; elle diminue beaucoup vers la queue, qui est longue de neuf lignes.

La fleur s'ouvre peu; son diametre est de vingt-trois lignes. Les pétales sont longs de onze lignes, larges de six lignes & demie, très creusés en cuilleron, & très-légérement panachés de couleur de rose.

Le fruit est de moyenne grosseur, son diametre étant de deux pouces trois lignes, & sa hauteur de deux pouces; quelquefois de forme cylindrique; le plus souvent un peu plus menu du côté de l'œil que du côté de la queue. L'œil est placé au fond d'une assez grande cavité, bordée de quelques bosses peu saillantes. La queue est longue, grosse à son extrémité, plantée dans une cavité profonde.

La peau est d'un rouge plus clair que celle de la Calville. Du côté de l'ombre, quelques endroits ne sont point du tout teints de rouge.

La chair est grenue, & souvent un peu teinte de rouge sous la peau.

L'eau ressemble beaucoup à celle de la Calville.

On ne trouve ordinairement dans cette Pomme que quatre loges séminales, qui sont grandes & renferment de gros pepins.

Sa maturité est vers la fin d'Août.

VI. *MALUS fructu magno, compresso, glabro, prominenter costato; hinc fulvo, indè dilutè purpureo, ferotino.*

Postophe d'Hiver.

Le bourgeon de ce Pommier est de grosseur & de longueur médiocres, d'un rouge-brun foncé tirant sur le violet obscur, couvert d'un duvet épais.

Le bouton est très-large, court, obtus. Le support est large.

La feuille est plate, ovale, terminée par une petite pointe. La dentelure est grande, profonde, aiguë. La couleur est un vert foncé en dedans, vert-blanchâtre en dehors. Sa longueur est de trois pouces, & sa largeur de deux pouces quatre lignes.

La fleur est grande, belle, bien ouverte. Son diametre est de vingt-sept lignes. Les pétales, longs de treize lignes, larges de neuf lignes, sont panachés en dehors de couleur de cerise très-légere, & peu teints en dedans.

Le fruit est gros, applati par les extrémités; son diametre est de deux pouces neuf lignes, & sa hauteur de vingt-six lignes. La queue est menue & courte, plantée dans une cavité unie, profonde, peu évasée. L'œil est petit, placé dans un enfoncement assez creusé, bordé de cinq ou six bosses peu élevées, qui se prolongent sur le fruit, y forment des côtes presqu'aussi saillantes que celles de la Calville blanche, & rendent le fruit anguleux.

La peau est d'un rouge-cerise foncé du côté du soleil, plus clair du côté de l'ombre; les parties qui n'ont jamais été frappées du soleil sont jaunes. Elle est très-lisse & luisante.

La chair d'une consistance assez ferme, tire un peu sur le jaune.

L'eau est moins relevée que celle des Reinettes. Elle a cependant un aigrelet fin suffisant pour la rendre agréable.

Les loges séminales sont étroites, & le plus souvent les pepins sont avortés.

Cette Pomme est très-bonne, & se conserve jusqu'en Mai, & quelquefois au-delà. Elle mérite d'être plus commune.

VII. *MALUS fructu medio, longiori, sapore viola, serotina.*

VIOLETTE.

L'ARBRE est vigoureux & a beaucoup de ressemblance avec le Pommier de Calville d'été.

Ses bourgeons sont assez gros, un peu coudés à chaque nœud, tiquetés de petits points blancs, verts du côté de l'ombre, rougeâtres du côté du soleil & à la pointe, couverts d'un duvet très-épais.

Ses boutons sont larges & plats. Les supports sont gros.

Ses feuilles sont très grandes, elliptiques, longues de quatre pouces cinq lignes, larges de trois pouces deux lignes, dentelées peu profondément & surdentelées; la dentelure est peu aiguë. Elles sont portées par de grosses queues longues d'un pouce.

Sa fleur a vingt & une lignes de diametre. Les pétales sont longs de dix lignes, larges de huit lignes, très-creusés en cuilleron, froncés par les bords, panachés d'un rouge léger, peu teints en dedans, fort sensibles aux vents froids.

Son fruit est de moyenne grosseur, très-alongé, son diametre étant de deux pouces à l'endroit le plus renflé, qui est vers la queue; & sa hauteur d'environ trois pouces. L'œil est assez large, placé au fond d'une cavité bordée de plis. La queue est longue, menue, assez enfoncée dans le fruit.

Sa peau est unie, brillante, d'un rouge-foncé du côté du soleil, d'un jaune fouetté de rouge du côté opposé.

Sa chair est fine & délicate, de la même consistance que celle de la Calville, verdâtre autour des pepins; dans le reste teinte de couleur de rose très-légere.

Son eau tient un peu de celle de la Calville; elle est sucrée, douce, & un peu parfumée de violette.

Les loges des pepins sont fort longues, & les pepins sont communément avortés.

Cette Pomme est une des meilleures. Il s'en garde jusqu'en Mai.

VIII. *MALUS fructu magno, compresso, glabro, saturè rubro, brumali.* Gros Farot. (*Pl. II'.*)

Les bourgeons de ce Pommier très-vigoureux, sont gros, longs, forts, d'un rouge-brun peu foncé, tiquetés de quelques petits points à peine apparents.

Ses boutons sont grands & larges, & les supports peu saillants.

Ses feuilles sont grandes, longues de trois pouces dix lignes, larges de deux pouces sept lignes, presque elliptiques. Les bords sont garnis de grandes dentelures aiguës & profondes, dont la plupart sont doublement surdentelées. Les queues sont longues de douze à dix-sept lignes.

Sa fleur est très-grande, s'ouvre peu; son diametre est de vingt sept lignes. Les pétales, longs de treize lignes, larges de neuf lignes, sont légérement panachés en dehors de couleur de cerise-pâle, & peu teints en dedans; ils se froncent beaucoup près de l'onglet, & sont traversés d'un pli profond suivant leur longueur.

Son fruit est gros, applati par les extrémités, un peu plus

renflé vers la queue que vers la tête, bien arrondi sur son diametre, quoiqu'un peu relevé de côtes qui sont à peine sensibles. Son diametre est de trois pouces, & sa hauteur de deux pouces six lignes. L'œil est très-large & bien ouvert, placé dans un enfoncement dont les bords sont unis. La queue est courte & plantée dans une cavité profonde.

Sa peau est très-unie, teinte presque par-tout de rouge très-foncé, & chargé de petites raies ou taches longues d'un rouge très-obscur. Le côté de l'ombre est ordinairement d'un rouge moins foncé, & les petites raies sont d'un rouge-vif. Souvent quelque portion de ce côté n'est point du tout teinte de rouge; & la cavité où la queue s'implante, est bordée de taches brunes.

Sa chair est ferme, fine, blanche, un peu teinte de rouge sous la peau.

Son eau est fort bonne, abondante & d'un goût relevé.

Ses pepins sont gros, placés dans de grandes loges, entre lesquelles l'axe du fruit est creux.

Cette Pomme se peut conserver jusque vers la fin de Février. C'est un très-bon fruit.

IX. *MALUS fructu medio, oblongo, glabro, purpureo, brumali.*

PETIT FAROS.

L'ARBRE est moins fort que le précédent; ses feuilles sont beaucoup moindres; ses bourgeons sont jaunâtres, & très-couverts de duvet.

Son fruit très-différent du Gros Faros pour la forme, est de moyenne grosseur, alongé, ayant deux pouces six lignes de diametre sur deux pouces neuf lignes de hauteur; plus renflé vers la queue que vers la tête. L'œil est assez enfoncé, beaucoup moins ouvert que celui du Gros Faros; dans le fond de la cavité, où il est placé, on apperçoit plusieurs petites bosses &

plis qui font paroître la peau comme froncée autour de l'œil, & les échancrures du calyce comme chiffonnées. La queue est courte, grosse, verte, assez enfoncée dans le fruit.

La peau est très-unie & brillante; du côté du soleil, elle est d'un rouge-cerise fort vif, chargé de taches d'un rouge plus foncé; du côté de l'ombre le rouge est plus lavé, semé de taches longuettes d'un rouge assez vif. Quelques endroits de ce même côté n'ont point du tout de rouge.

La chair est blanche, un peu grenue comme celle de la Calville.

L'eau est agréable, sans âcreté ni goût de sauvageon.

Les pepins sont bien nourris.

Cette Pomme est bonne; elle se conserve aussi long-temps que la précédente.

X. *MALUS fructu parvo, fulvaceo, inodoro, brumali.*

Fenouillet gris. Anis. (*Pl. V.*)

Ce Pommier est délicat & de médiocre grandeur.

Ses bourgeons sont menus, très-longs, droits, couverts d'un duvet fin, quelquefois d'un gris-clair, le plus souvent d'un rouge-brun clair tirant un peu sur le violet.

Ses boutons sont alongés, peu pointus; les supports sont très-peu saillants.

Ses feuilles sont petites, longuettes, étroites, ayant trois pouces deux lignes de longueur, sur deux pouces de largeur, terminées en pointe aiguë, d'un vert-blanchâtre, dentelées finement & peu profondément, pliées en gouttiere, & l'arrête formant un arc en dehors. Les queues sont longues de quinze à vingt lignes.

Sa fleur a vingt & une lignes de diametre. Les pétales sont longs de dix lignes, larges de sept lignes & demie, froncés & comme chiffonnés près de l'onglet, panachés de couleur de cerise, & teints de rouge bien marqué en dedans.

Le fruit eſt petit, n'ayant que deux pouces de diametre, ſur un pouce neuf lignes de hauteur, aſſez arrondi, un peu plus renflé vers la queue que vers l'œil, qui eſt peu enfoncé. La queue eſt très-courte, implantée dans une cavité en entonnoir, plus large que celle de l'œil & un peu plus profonde.

La peau eſt rude au toucher, d'un gris tirant ſur la couleur de ventre de biche, très-légérement colorée du côté du ſoleil.

La chair eſt tendre, fine, ſans odeur, très-bonne lorſqu'elle n'eſt pas trop fanée; car alors elle devient cotonneuſe.

L'eau eſt ſucrée, & parfumée d'anis ou de fenouil lorſque le fruit a acquis le point de maturité où il commence à ſe fanet.

Les pepins ſont courts, bien nourris, très-pointus.

Cette Pomme commence à mûrir en Décembre & ſe garde juſqu'en Février. Elle eſt eſpece ou variété du gros Fenouillet gris, qui n'en differe que par la groſſeur, ayant deux pouces ſept ou huit lignes de diametre, & deux pouces deux ou trois lignes de hauteur; par la queue qui eſt menue & aſſez longue; & par le goût qui eſt moins relevé.

On trouve en Normandie, ſous le nom de *gros* & de *petit Rétel*, deux Pommes fort reſſemblantes au gros & au petit Fenouillet pour la groſſeur & la couleur; elles ſont de même ſans odeur; elles ſe chargent ordinairement de verrues; leur chair eſt ferme, & ne ſe cotonne point ou très-rarement; elles ſe conſervent plus long-temps. Ce ſont ſans doute deux variétés de Fenouillet; ſi elles ne ſont pas le Fenouillet même ſur lequel le terrein produit ces différences.

XI. *MALUS fructu medio, rimeto, maculis rubro-fuscis ad solem distinctis, brumali.*

Fenouillet rouge. Bardin.

Courpendu de la Quintinye. (*Pl. VI.*)

Le bourgeon de ce Pommier, qui est vigoureux, est gros, court, droit, brun-rougeâtre foncé, riqueté de très-petits points; il a peu de duvet, & très-fin.

Le bouton est large & plat; le support est saillant, large, un peu cannelé.

Les feuilles sont de trois pouces six lignes de longueur, sur deux pouces trois lignes de largeur, dentelées & surdentelées. Les nervures sont très-saillantes. La queue est grosse, longue d'environ dix lignes.

La fleur est belle & s'ouvre bien. Son diametre est de vingt-trois lignes. Les pétales, longs de onze lignes, larges de huit lignes, sont étroits à leur extrémité, froncés près de l'ongles, panachés d'un beau rouge-vif, & assez teints en dedans.

Le fruit est de moyenne grosseur, ayant deux pouces six lignes de diametre, & deux pouces de hauteur. Il est un peu moindre que le gros Fenouillet gris, & en diffère peu pour la forme. L'œil est ordinairement plus enfoncé. La queue est grosse & fort courte; ce qui l'a fait nommer *Courpendue*.

La peau est d'un gris plus foncé, fouettée de rouge-brun du côté du soleil.

La chair est plus ferme, d'un goût plus sucré & plus relevé; dans les terreins chauds & légers, elle est un peu musquée.

Elle se conserve plus long-temps; dans quelques-années, jusqu'à la fin de Février.

XII. *MALUS fructu medio, aureo, inodoro, autumnali.*

FENOUILLET jaune. Drap d'or.

CETTE Pomme ressemble aux autres Fenouillets. Elle est un peu moins grosse que le gros Fenouillet gris. Son diametre est de deux pouces trois ou quatre lignes, & sa hauteur est de vingt-cinq ou vingt-six lignes. L'œil, comme celui de la Pomme d'Anis, est placé dans une cavité peu profonde, & presqu'unie par les bords. La queue, comme celle de la Pomme de Bardin, est courte, plantée dans une cavité assez profonde, unie & très-évasée.

Lorsque ce fruit approche de sa maturité, la peau devient d'un beau jaune, se teint de rouge en quelques endroits, & étant partout recouverte d'un gris-fauve très-léger qui laisse appercevoir les autres couleurs, il résulte une couleur qu'on croit avoir quelque ressemblance avec celle d'un drap d'or.

La chair est blanche, ferme, sans marc, & presque sans odeur, plus délicate que celle du Fenouillet gris.

L'eau est douce, relevée & fort agréable.

Les pepins sont larges, courts, pointus, bien nourris, d'un brun tirant sur le violet.

Cette Pomme qu'on regarde avec raison comme une des meilleures, se conserve rarement au-delà du mois de Novembre. Aussi-tôt que le point de sa maturité est passé, elle devient cotonneuse.

XIII. *MALUS fructu magno, glabro, formâ eximiâ, rutilante, autumnali.*

Vrai DRAP D'OR. (*Pl. XII. Fig. 4.*)

CE Pommier est vigoureux & fructifie bien.

Ses bourgeons sont de grosseur & longueur médiocres, droits,

d'un rouge-brun peu foncé du côté du ſoleil, verdâtres du côté de l'ombre, tiquetés.

Ses boutons ſont larges & courts; les ſupports ont peu de ſaillie.

Ses feuilles ſont grandes, longues de quatre pouces, larges de deux pouces huit lignes, dentelées profondément & ſurdentelées; la dentelure eſt grande & arrondie. L'arrête ſe plie un peu en arc en deſſous. La queue eſt longue d'environ neuf lignes.

Sa fleur a vingt & une lignes de diametre. Les pétales ſont longs de dix lignes, larges de ſix lignes, terminés en pointe, panachés en dehors d'un beau rouge, & lavés en dedans d'une forte teinte de même couleur.

Le fruit eſt gros, ayant deux pouces dix lignes de diametre, ſur deux pouces & demi de hauteur, léger, d'une forme très-réguliere, bien arrondi ſur ſon diametre (quelquefois on y apperçoit à peine quelques côtes.) Il diminue un peu de groſſeur vers l'œil, qui eſt placé dans une cavité profonde, médiocrement évaſée, & bordée de boſſes très-peu ſaillantes. La queue eſt très-courte, plantée au ſommet d'une cavité unie & moins creuſée que celle de l'œil.

La peau eſt très-liſſe, d'un beau jaune imitant l'or mat, ſemée de très-petits points bruns, & de quelques petites taches rondes, d'environ une ligne d'étendue.

La chair eſt légere, un peu grenue, ſujette à devenir cotonneuſe.

L'eau eſt d'un goût agréable, moins relevé que celui des Reinettes.

Les pepins ſont d'un brun-clair, de forme preſqu'ovale, arrondis ſur leur diametre lorſqu'ils ſont uniques dans une loge, peu applatis lors même qu'ils ſont doubles.

Cette belle Pomme ſe conſerve rarement juſqu'en Janvier. Quoiqu'elle ne vaille pas les bonnes Reinettes; elle peut ſe faire

regretter lorſqu'elle diſparoit. On trouve en Normandie une Pomme qui lui reſſemble beaucoup, elle a un peu d'aigrelet, & ſe conſerve plus long-temps; le terrein ſeul pourroit faire ces différences: on la nomme *Pomme de Julien* ou de *S. Julien.*

XIV. *MALUS fructu medio, ovato, acidè-dulci, brumali.*

POMME d'Or. REINETTE d'Angleterre. (*Pl. VII.*)

L'ARBRE eſt fertile; d'une grandeur médiocre.

Ses bourgeons ſont gros & longs, d'un brun rougeâtre peu foncé, couverts d'un duvet épais, très-tiquetés de gros points.

Ses boutons ſont très-courts; & les ſupports ſont larges & peu ſaillants.

Ses feuilles ſont longues de trois pouces & demi, larges de vingt-ſix lignes, d'un vert foncé, aiguës par les deux extrémités. Leur dentelure eſt réguliere, fine, aiguë, peu profonde. La queue eſt longue de dix à quinze lignes.

Sa fleur s'ouvre mal. En l'étendant, elle a dix-neuf lignes de diametre. Les pétales ſont longs de neuf lignes, larges de ſix lignes, très-concaves, froncés à l'extrémité, panſchés en dehors d'un rouge très-foncé, lavés en dedans d'une forte teinte de rouge. La longueur du piſtil eſt preſque double de celle des étamines.

Ses fruits ſont de moyenne groſſeur (vingt-quatre lignes de diametre, ſur vingt-deux lignes de hauteur;) les plus gros ont vingt-huit ou vingt-neuf lignes de diametre, & de vingt-deux à vingt-cinq lignes de hauteur; la forme des uns paroit alongée, celle des autres applatie. L'œil, peu ouvert, eſt placé dans un applatiſſement, ou enfoncement évaſé, très-peu creuſé, & uni. La queue, longue de trois à huit lignes, eſt plantée au ſommet d'une cavité unie, peu large & peu profonde.

Sa peau eſt liſſe. Le côté du ſoleil eſt d'un jaune vif lavé de

rouge-clair, tiqueté de points & petites taches d'un rouge de sang. Le côté de l'ombre est jaune mêlé de vert. La plupart de ces fruits étant entiérement recouverts d'un gris très-léger & transparent, il résulte de ce mélange une couleur à laquelle l'imagination aide à ressembler à une couleur d'or terne du côté de l'ombre, vive & brillante du côté du soleil où le rouge donne du feu au jaune.

Sa chair est d'un blanc un peu jaune, de la même consistance que celle de la Reinette franche.

Son eau est assez abondante, d'un goût sucré & très-relevé.

Ses pepins sont assez gros, de couleur de maure-doré; on croit appercevoir sur leurs faces de très-petits points dorés.

Cette Pomme est excellente, & mérite, autant qu'aucune autre, de devenir commune; je dirois *plus*, si elle étoit un peu plus grosse, & si elle ne passoit beaucoup plutôt que la Reinette franche.

XV. *MALUS fructu medio, compresso, flavo, acidi-dulci, brumali.*

Reinette dorée. Reinette jaune tardive.

Cette Pomme est de moyenne grosseur, de forme assez réguliere, un peu inégale sur son diametre qui souvent est plus grand sur un sens que sur l'autre, applatie par les extrémités. Son diametre est d'environ vingt-huit lignes, & sa hauteur de vingt-deux à vingt-cinq lignes. L'œil est très-enfoncé dans une cavité large, creusée & unie. La queue, longue de cinq à huit lignes, est plantée dans une cavité large & profonde.

Sa peau est unie, tiquetée de points d'un gris-clair, d'une belle couleur jaune-foncée imitant la couleur de l'or mat. Le côté du soleil est légérement fouetté de rouge peu apparent qui anime la couleur jaune: de sorte qu'elle mérite mieux qu'aucune autre Pomme le nom de *dorée*.

Sa chair eſt blanche, ferme, fine, un peu moins odorante que celle de la Reinette franche.

Son eau eſt abondante, très-ſucrée, relevée, à peine un peu acide.

Ses pepins ſont petits, bien nourris, très-pointus, d'un brun-rougeâtre.

Cette Pomme, beaucoup trop rare, eſt comparable en bonté à la Reinette franche. Elle commence à mûrir en Décembre, & eſt preſqu'entiétement paſſée lorſque celle-ci commence à paroître.

XVI. *MALUS fructu medio, compreſſo, lato, acidè-dulci, autumnali.*
REINETTE jaune hâtive.

Ce Pommier eſt de mediocre grandeur, aſſez fertile.

Ses bourgeons ſont menus, d'un brun-clair, tiquetés, un peu coudés à chaque nœud.

Ses boutons ſont courts, & les ſupports larges & peu ſaillants.

Ses feuilles ſont très-grandes, elliptiques, longues de quatre pouces, larges de trois pouces, plus étroites vers la queue qu'à l'autre extrémité, dentelées profondément, & ſurdentelées. Le pédicule eſt long de neuf ou dix lignes.

Son fruit eſt de moyenne groſſeur, ayant environ deux pouces trois lignes de diametre, ſur vingt-trois lignes de hauteur; applati par les extrémités, cylindrique ſuivant ſa hauteur. L'œil eſt grand & placé dans une cavité unie, aſſez profonde, & très-évaſée. La queue eſt menue, plantée dans une cavité étroite & profonde. Souvent on trouve ſur ce fruit pluſieurs verrues très-ſaillantes, de couleur brune.

Sa peau eſt d'un jaune-clair, tiquetée de gros points bruns.

Sa chair eſt tendre, ſujette à devenir cotonneuſe.

Son eau est abondante, beaucoup moins relevée que celle des autres Reinettes.

Ses pepins sont larges & plats.

Sa maturité est en Septembre & au commencement d'Octobre. C'est une des meilleures Pommes de cette saison, quoique bien inférieure aux bonnes Reinettes.

XVII. *MALUS fructu vix medio, albido, acidi-dulci, brumali.*

Reinette blanche.

La taille de ce Pommier égale à peine celle du précédent. Ses feuilles sont médiocrement grandes, d'un vert-pâle.

Ses fruits ne sont que de moyenne grosseur; les plus beaux ayant au plus vingt-six lignes de diametre, sur deux pouces de hauteur. La forme des uns est applatie; celle des autres paroît alongée, la hauteur & le diametre étant presqu'égaux, & le côté de la tête étant moins renflé que celui de la queue. L'œil est placé dans une cavité évasée, peu creusée, bordée, dans la plupart des fruits, de bosses peu saillantes qui s'étendent quelquefois sur une grande partie du fruit, & y forment des côtes peu marquées; dans quelques fruits, cette cavité est unie par les bords, & leur diametre est bien arrondi, sans côtes ni saillies. La queue est courte, plantée dans une cavité unie, étroite, & peu profonde.

La peau est très-lisse, d'un vert-clair ou blanchâtre, qui tire sur le jaune très-clair au temps de la maturité du fruit; fort tiquetée de très-petits points bruns bordés de blanc. Quelquefois le côté exposé au soleil se lave légérement de rouge parsemé de gros points d'un brun-foncé bordés de rouge-vif.

La chair est blanche, tendre, très-odorante; elle se coronne plutôt qu'elle ne se fanne comme celle de la Reinette dorée & de la Reinette franche.

L'eau est abondante, d'un goût agréable, mais moins relevé que les bonnes Reinettes.

Ses pepins sont grands, plats, d'un brun-clair, logés à l'étroit.

Cette Pomme, très-commune, parce que l'arbre charge bien, commence à mûrir en Décembre, & se conserve rarement jusqu'en Mars.

XVIII. *MALUS pomila fructu medio, albido, acido-dulci, brumali.*

POMMIER nain de Reinette. (*Pl. VIII.*)

Ce Pommier, lors même qu'il est greffé sur sauvageon, ou sur Douein, demeure plus nain que les autres Pommiers greffés sur Paradis; & lorsqu'il est greffé sur ce dernier, il égale à peine un pied de giroflée.

Les premieres feuilles qui accompagnent ses boutons à fruit sont de médiocre grandeur, elliptiques comme celles de la plupart des autres Pommiers. Les autres sont étroites & très-alongées, ayant environ trois pouces, sur un pouce ou quinze lignes. Les bords sont dentelés finement, réguliérement & peu profondément. Elles sont portées par des queues longues de huit à douze lignes.

Ses fruits sont de moyenne grosseur, de même forme, couleur, consistance, goût, &c. que la Reinette blanche, dont vraisemblablement il est une variété. Cependant ils sont rarement tiquetés de points & lavés de rouge du côté du soleil. Lorsque cet arbuste est greffé sur Paradis, ses fruits sont gros; quelques-uns ont plus de trente lignes de diametre sur presqu'autant de hauteur; ils sont relevés de côtes assez sensibles; beaucoup plus renflés vers la queue, que par la tête.

Cette Pomme se conserve presqu'aussi long-temps que la Reinette blanche. Souvent elle n'a que quatre loges, qui contiennent des pepins bruns, pointus, plats & peu nourris.

XIX.

XIX. *MALUS fructu magno, hinc rubro, inde albido, acidi-dulci, brumali.*

Reinette rouge.

Ce Pommier est grand & fertile.

Le bourgeon est gros, long, tiqueté, vert dans le bas, légérement teint de rougeâtre vers la pointe.

Le bouton est très-court, très-plat & comme écrasé. Les supports sont larges & cannelés.

La feuille est grande, longue de trois pouces neuf lignes, large de deux pouces dix lignes, presqu'ovale, dentelée & surdentelée; la dentelure est grande, profonde, aiguë. La queue est longue de dix ou onze lignes.

La fleur a vingt-trois lignes de diametre; les pétales sont longs de onze lignes, larges de sept lignes, de forme ovale, froncés & comme chifonnés par les bords, panachés de couleur de cerise légere, peu teints en dedans.

Le fruit est gros (sur les vieux arbres & sur Paradis; sur les jeunes arbres, il n'est que de moyenne grosseur.) Son diametre est de deux pouces neuf lignes, & sa hauteur de deux pouces & demi. Il est plus renflé vers la queue que par la tête. Sa queue est assez longue, planté dans une cavité large & profonde. L'œil est petit, placée dans un enfoncement peu creusé, souvent bordé de quelques bosses peu saillantes, qui se prolongent sur cette extrémité du fruit, & la rendent anguleuse.

La peau est très-lisse & un peu luisante. Le côté du soleil est fortement lavé d'un assez beau rouge, semé de petits points d'un gris-clair; le côté de l'ombre est blanc, ou d'un jaune très-clair, tiqueté de très-petits points bruns. Elle se ride beaucoup; moins cependant que la Reinette franche.

La chair est ferme, d'un blanc un peu jaunâtre.

L'eau est abondante, & d'un aigrelet plus relevé que celle de la Reinette franche.

Les pepins sont petits, bien nourris, peu alongés & peu pointus.

Cette Pomme que plusieurs confondent avec la Reinette franche, & qui paroît en être une variété, lui est peu inférieure; mais elle ne se conserve pas aussi long-temps.

XX. *MALUS fructu medio, satiè rubro, punctis flavis distincto, acidè-dulci, autumnali.*

REINETTE de Bretagne.

CETTE Pomme est de grosseur moyenne; son diametre étant de vingt-sept ou vingt-huit lignes, & sa hauteur un peu moindre; quelquefois elle a plus de trente lignes de diametre sur une hauteur presqu'égale. L'œil est placé dans un enfoncement étroit, peu creusé, uni par les bords. La queue est menue, longue de dix ou onze lignes, plantée dans une cavité plus étroite que celle de l'œil, unie & assez profonde. Le diametre étant très-arrondi, sans bosses, ni côtes; les extrémités étant peu applaties, & le côté de la queue étant plus renflé que celui de la tête, ce fruit paroît alongé. Il s'en trouve cependant qui sont fort applatis.

La peau est rude au toucher; les endroits frappés des rayons directs du soleil sont d'un rouge foncé, rayés d'un rouge plus foncé, presque brun. Les endroits frappés obliquement sont d'un beau rouge, rayé de rouge-foncé. Les endroits qui ont toujours été exposés à l'ombre, sont partie d'un rouge-clair; partie d'un beau jaune doré. Tous les endroits teints de rouge sont tiquetés de fort gros points jaunes, & les endroits jaunes sont tiquetés de points gris. Toute la cavité où la queue s'implante est couverte d'une tache grise, dont les bords sont comme découpés en rayons aigus.

La chair est fine, assez ferme & comme cassante, d'un blanc

qui tire un peu sur le jaune ; fort odorante.

L'eau est abondante, sucrée, relevée, moins aiguisée d'aigrelet que les bonnes Reinettes.

Les pepins sont d'un brun-clair, larges, plats, terminés par une pointe très-aiguë.

Cette Pomme est fort bonne ; mais elle se conserve rarement jusqu'à la fin de Décembre.

XXI. *MALUS fructu maximo, costato, è viridi luteo, acidè-dulci, brumali.*

Grosse Reinette d'Angleterre. (*Pl. XII. Fig. 5.*)

L'Arbre est grand & beau, assez fertile.

Le bourgeon est gros, long & fort, rouge-brun, tiqueté, couvert d'un duvet épais.

Le bouton est court & très-large ; les supports sont larges & plats.

Les feuilles sont grandes, longues de trois pouces huit lignes, larges de deux pouces dix lignes ; dentelées profondément & surdentelées, portées par des queues longues d'environ dix lignes. Les feuilles moyennes sont très-alongées.

La fleur a dix-neuf lignes de diametre. Les pétales sont longs de neuf lignes, larges de sept lignes, elliptiques par l'extrémité, peu teints de rouge en dedans, panachés d'un beau rouge-pourpre en dehors, froncés près de l'onglet.

Le fruit est très-gros, applati par les extrémités, & sur son diametre, qui est sur un sens de trois pouces quatre lignes, & sur l'autre, de trois pouces une ligne ; sa hauteur est de deux pouces sept lignes. Souvent il a plus de trois pouces neuf lignes de diametre, sur trois pouces de hauteur. Sa forme approche beaucoup de celle de la Calville blanche. La queue est courte, grosse par l'extrémité, plantée au fond d'une cavité large & unie.

L'œil est placé dans un enfoncement très-creusé, bordé d'élévations assez saillantes à cette extrémité, qui se prolongeant sur la plus grande partie du fruit, y forment des côtes sensibles, mais beaucoup moins marquées que celles de la Calville blanche.

La peau, d'abord verdâtre, devient au temps de la maturité du fruit, d'un jaune-clair, tiquetée de très-petits points bruns placés au milieu d'une petite tache ronde & blanche. Quelquefois elle est tiquetée de gros points roussâtres, de diverses formes, comme la Reinette franche.

La chair est semblable à celle des autres Reinettes, moins ferme que celle de la Reinette franche, & un peu sujette à se cotonner.

L'eau est un peu moins relevée que celle des bonnes Reinettes.

Les pepins sont petits à proportion du fruit, pointus, logés au large.

Cette belle Pomme mûrit en Décembre, Janvier & Février, avec la Calville blanche qu'elle surpasse ordinairement en grosseur.

XXII. *MALUS fructu magno, acidi-dulci, ferotino.*

REINETTE Franche.

L'ARBRE est grand, & de bon rapport.

Les bourgeons sont gros, longs, forts, verts du côté de l'ombre, rougeâtres du côté du soleil, couverts de duvet, tiquetés de petits points.

Les boutons sont très-courts, & les supports plats.

Les feuilles sont de moyenne grandeur, longues de trois pouces huit lignes, larges de deux pouces trois lignes, dentelées profondément & surdentelées; leur forme est alongée, aiguë par les deux extrémités. La queue est longue d'environ un pouce.

La fleur a vingt & une lignes de diametre. Les pétales sont longs de dix lignes, larges de six lignes, panachés en dehors de rouge-vif, fortement teints en dedans, peu concaves, beaucoup plus larges vers l'onglet, qu'à l'autre extrémité.

Le fruit est gros, ayant quelquefois trois pouces de diametre, sur deux pouces quatre lignes de hauteur, applati par les extrémités, anguleux, ou relevé de quelques côtes assez marquées. L'œil est petit, placé dans un enfoncement évasé, peu creusé, bordé d'élévations qui font l'extrémité des côtes. La queue est grosse & courte, plantée dans une cavité très-large & profonde, unie par les bords, teinte de vert, ou de gris.

La peau est unie, d'un vert très-clair, (lorsque le fruit est mûr, elle se ride & devient d'un jaune-pâle) tiquetée de points bruns de diverses formes, ronds, triangulaires, &c. Quelquefois une partie du côté qui a été exposé au soleil, se lave légérement de rouge riqueté de points d'un rouge-vif.

La chair est ferme, blanche, jaunit un peu dans l'extrême maturité du fruit.

L'eau est sucrée, relevée, & d'un goût très-agréable, qui fait regarder cette Pomme comme la meilleure de toutes.

Les pepins sont plats & larges, d'un brun-clair.

Elle commence à mûrir en Février; & il s'en conserve jusqu'aux nouvelles Pommes. Lorsqu'elle a passé son point de maturité, elle devient un peu seche, perd beaucoup de son goût, & acquiert une odeur désagréable. Cependant on la souffre volontiers, même avec ces défauts dans l'arriere-saison, dont elle est la principale & presque l'unique ressource.

On distingue plusieurs variétés de Reinette franche; l'une ne differe de celle qui vient d'être décrite que par la forme, qui est alongée, & le diametre qui est plus arrondi, n'étant relevé d'aucune côte, ou ne l'étant que de côtes très-peu saillantes. Une autre est aussi de forme alongée; & sa peau est marquée d'un

grand nombre de taches rouſſes, la plupart de figure alongée; de ſorte que, quand elle eſt mûre, elle paroît comme variée de jaune & de roux, ce qui la fait communément nommer *Reinette rouſſe*. C'eſt une excellente Pomme, d'un goût très-fin & très-relevé. Une autre eſt applatie, & ſon diametre eſt anguleux, ſans qu'on y diſtingue de côtes bien marquées. La cavité de ſon œil, & celle de ſa queue ſont très-larges, très-profondes & unies par les bords. Sa peau eſt d'un jaune tirant ſur le gris, tiquetée de très-petits points bruns, & ſouvent marquée de taches d'un brun-foncé. Elle ſe tide & ſe fanne plus que les autres.

XXIII. *MALUS fructu magno, compreſſo, cinereo, acidulo-dulci, brumali.*

REINETTE griſe. (*Pl. IX.*)

L'ARBRE eſt vigoureux; mais il ſoutient mal ſes branches.

Ses bourgeons ſont longs, droits, médiocrement gros, verts du côté de l'ombre, d'un rouge-brun peu foncé du côté du ſoleil, tiquetés, couverts d'un duvet fin.

Ses boutons ſont courts; & les ſupports plats.

Ses feuilles ſont d'un vert-foncé, alongées, terminées en pointe, dentelées profondément & ſurdentelées, longues de quatre pouces, larges de deux pouces trois lignes; ſoutenues par des queues longues d'environ un pouce.

Sa fleur a dix-ſept lignes de diametre; les pétales ſont longs de huit lignes, larges de cinq lignes, très-froncés par les bords, panachés de rouge-clair en dehors, peu teints en dedans.

Le fruit eſt gros, applati par les extrémités; ſon diametre eſt de deux pouces neuf lignes, & ſa hauteur de deux pouces trois lignes. Souvent il n'eſt que de moyenne groſſeur. Il eſt plus renflé vers la queue que vers l'œil qui eſt petit, placé dans une cavité médiocrement creuſée, unie par les bords; & quoique co

fruit ne soit point relevé de côtes, cependant son diametre est rarement arrondi. La queue est plantée au sommet d'un enfoncement uni, large & profond. Quelquefois cette Pomme est à peu-près d'égale grosseur par les deux extrémités, & alors sa forme est presque cylindrique.

La peau est épaisse, rude au toucher, couverte d'un épiderme gris qui laisse entrevoir une couleur jaune ou verte du côté de l'ombre, & un jaune rougeâtre du côté du soleil. On trouve sur quelques fruits des endroits brillants, d'un jaune-doré relevé de taches d'un rouge-vif.

La chair est ferme, fine, d'un blanc-jaune; devient cotonneuse dans l'extrême maturité.

L'eau est abondante, sucrée, relevée d'un acide très-fin & très-agréable. De sorte que plusieurs regardent cette Pomme comme la plus excellente de toutes. Ceux qui aiment un aigrelet plus vif, lui préferent la Reinette franche, quoiqu'elle ait beaucoup plus d'odeur.

Les loges sont étroites, & renferment des pepins pointus, alongés, de moyenne grosseur.

Cette Pomme se conserve presqu'aussi long-temps que les Reinettes franches.

XXIV. *MALUS fructu medio, compresso, è cuneo fulvescente, maduro, brumali.*

Reinette grise de Champagne.

Cette Pomme est de moyenne grosseur, très-applatie par les extrémités, n'ayant que vingt & une lignes de hauteur, sur deux pouces & demi de diametre. Sa queue est très-courte, plantée au sommet d'une cavité profonde & fort évasée. L'œil est peu enfoncé.

La peau est grise, tirant sur le ventre de biche; le côté du

soleil est un peu fouetté de rouge par petites raies courtes & étroites. En un mot, la couleur est presque la même que celle du Fenouillet gris.

La chair est cassante, & n'a gueres plus d'odeur que celle du Fenouillet.

L'eau est sucrée & fort agréable.

Les pepins sont larges, plats, d'un brun-clair.

C'est une trés-bonne Pomme qui se garde long-temps, & qui est préférée aux autres Reinettes par ceux qui n'aiment pas leur odeur & leur acidité.

La forme & la couleur de la Pomme-poire ont assez de ressemblance avec celles de quelques Reinettes grises, pour qu'on y soit trompé. Cependant je ne crois par qu'elle puisse en être regardée comme une variété, ou ce seroit une variété bien dégénérée. Sa peau est d'un vert-foncé recouverte d'un épiderme gris; sa chair est dure, seche, & d'un goût peu relevé: & son seul mérite consiste en ce qu'elle se conserve long-temps.

XXV. *MALUS fructu medio (vel parvo) subconico, viridi, lineis rivanidè rubris vergato, bramali.*

Doux. Doux à trochet.

L'Arbre pousse avec vigueur & rapporte abondamment.

Ses bourgeons sont verts, & garnis de boutons placés fort près les uns des autres.

Ses feuilles sont de médiocre grandeur, ovales, terminées en pointe, finement dentelées par les bords, assez unies, portées par de longues queues; les nervures sont peu relevées, & les sillons correspondants peu creusés.

On distingue le gros & le petit Doux, qui n'ont presque d'autre différence, que la grosseur. Le gros Doux a environ deux pouces & demi de diametre vers la queue où est son plus grand renflement;

renflement; & deux pouces trois lignes de hauteur. Le petit Doux a vingt-deux lignes de diametre, sur deux pouces de hauteur. L'un & l'autre diminue beaucoup de grosseur par la tête; ce qui lui donne une forme un peu conique. L'œil, peu ouvert, est placé dans un enfoncement peu creusé. On remarque cinq petites tumeurs ou bosses placées immédiatement contre les cinq échancrures qui bordent l'œil. La queue est assez grosse, courte, verte, plantée au sommet d'une caviré profonde & peu évasée. Les boutons étant peu distants les uns des autres, & les fleurs coulant rarement, les fruits, très-abondants, sont comme rassemblés par masses ou trochets.

La peau est unie, de couleur verte qui jaunit très-rarement au temps de la maturité. Le côté du soleil est rayé de rouge-brun très-foible; & en examinant l'autre côté avec attention, on y apperçoit quelques raies d'un rouge à peine sensible.

La chair est ferme, mais sans marc; d'un blanc qui tire un peu sur le vert; presque sans odeur.

L'eau est très-douce & agréable, peu relevée.

Les pepins sont larges & courts, bien nourris.

Cette Pomme, commune en Normandie, est trop rare ailleurs. Elle commence à mûrir en Décembre, & se garde longtemps.

XXVI. *MALUS fructu medio, oblongo, rubello, tamdem intensè rubro virgato, autumnali.*

Pigeonnet.

Le bourgeon de ce Pommier est gros, un peu coudé à chaque nœud, rouge-brun, couvert d'un duvet très-fin, peu tiqueté, & de très-petits points.

Le bouton est long, plat, pointu; les supports sont assez saillants.

Les feuilles sont petites, longuettes, pliées en dedans en gouttiere, quelquefois même un peu roulées, dentelées & surdentelées, longues de trois pouces, larges de deux pouces, soutenues par des queues longues d'environ dix lignes.

La fleur s'ouvre peu. Son diametre est de dix-huit lignes. Les pétales sont beaucoup plus longs que larges, très-creusés en cuilleron, presqu'entiérement blancs, ou fort légérement panachés de rouge. Les échancrures du calyce sont très-longues & étroites.

Le fruit est de moyenne grosseur, son diametre étant de vingt-six lignes, & sa hauteur de vingt-cinq lignes; ordinairement il est un peu applati sur son diametre, beaucoup plus renflé vers la queue qu'à l'autre extrémité; ce qui lui donne une forme alongée. L'œil est petit & peu enfoncé. La queue est courte, grosse, plantée dans une cavité peu profonde.

La peau est rouge, fouettée de petites raies d'un rouge plus foncé du côté du soleil. Le côté de l'ombre est très-légérement lavé de rouge, vert-clair en quelques endroits, par-tout marqué de petites raies d'un rouge-clair.

La chair est blanche, fine, & d'un goût fort agréable.

Cette Pomme est estimée, & mériteroit d'être plus commune, si elle ne disparoissoit ordinairement dès la fin d'Octobre.

XXVII. *MALUS fructu medio, conico, glabro, rosco, quadriloculari, brumali.*

PIGEON. Cœur de Pigeon. Jérusalem. (*Pl. XII. Fig. 3.*)

CETTE Pomme est de moyenne grosseur, de forme plus conique que la précédente, diminuant davantage de grosseur vers l'œil. Elle a vingt-six lignes de diametre, sur deux pouces de hauteur. Souvent elle est moins grosse. L'œil est placé à fleur, entre quelques petites bosses très-peu saillantes, & bordé des

échancrures du calyce qui sont très-longues & étroites. La queue longue de six à huit lignes, s'implante dans une cavité profonde & peu évasée.

Sa peau est fine, unie, luisante, dure, de couleur un peu changeante, lavée d'une couleur de rose légere, tiquetée de quelques points jaunes. En la regardant d'un certain sens, on apperçoit comme un petit nuage bleuâtre, qui, joint au changement de sa couleur, a pu lui faire donner le nom de *Pigeon*.

Sa chair est fine, délicate, grenue, légere, ferme, très-blanche, quelquefois très-légérement teinte de rouge sous la peau.

Son eau a une acidité agréable, qu'elle perd presque entiérement lorsque le fruit est très-mur.

Elle n'a pour l'ordinaire que quatre loges séminales qui forment une croix à quatre branches égales, d'où elle a vraisemblablement reçu le nom de *Jérusalem*. Quelquefois elle n'a que trois loges, & très-rarement cinq. Ses pepins sont petits, bien nourris, très-pointus.

Sa maturité est en Décembre, Janvier & Février. C'est une très-jolie Pomme à la vue & au goût. Elle a une variété qui est d'un blanc de cire du côté de l'ombre.

XXVIII. *MALUS fructu maximo, compresso, albido, tenuiter rubro virgato, autumnali.*

Ramsour franc. (*Pl. X.*)

Ce Pommier est un bel arbre, vigoureux & fertile.

Les bourgeons sont gros, longs & forts, d'un rouge-brun-violet, couverts d'un duvet épais, tiquetés de petits points.

Les bourons sont gros & courts: les supports sont larges & un peu canelés.

Les feuilles sont grandes, longues de trois pouces & demi, larges de deux pouces cinq lignes, finement & profondément

dentelées & surdentelées, très-velues par dehors, portées par des queues longues d'environ quinze lignes.

La fleur a vingt & une lignes de diametre. Les pétales sont longs de dix lignes, larges de sept lignes, beaucoup plus étroits à l'extrémité que près de l'onglet où ils se froncent, panachés de couleur de cerise-clair.

Le fruit est très-gros, applati par les extrémités, ayant trois pouces de diametre, sur deux pouces trois lignes de hauteur. Souvent il a plus de trois pouces & demi de diametre, sur trois pouces de hauteur. Il est relevé de bosses ou côtes qui rendent souvent sa forme irréguliere. L'œil est assez gros, placé au fond d'une cavité de médiocre grandeur, bordée de bosses très-saillantes. La queue est courte, reçue dans une cavité étroite & profonde: cette extrémité du fruit est beaucoup plus applatie que l'autre.

La peau du côté du soleil est blanchâtre, rayée de rouge; d'un jaune très-clair du côté de l'ombre; lavée de gris dans la cavité où s'implante la queue.

La chair est un peu grossiere; mais étant cuite, elle est légere & fort bonne.

L'eau est d'un aigrelet que le feu émousse & rend agréable.

Les pepins sont de grosseur proportionnée au fruit.

Cette Pomme mûrit au commencement de Septembre, & dure jusqu'à la fin d'Octobre. Dans sa primeur elle est fort estimée pour les compotes; mais dans sa parfaite maturité, elle perd beaucoup de son mérite, en perdant trop de son acidité.

XXIX. *MALUS fructu maximo, compresso, hinc albido, inde flavo, punctis & tenuibus sanguineis distincto, tramali.*

RAMBOUR d'hiver.

L'ARBRE ressemble au précédent.

Son fruit est très-gros, très-applati, ayant trois pouces trois

lignes de diametre, sur deux pouces trois lignes de hauteur. L'œil est placé dans une cavité médiocrement large & profonde, bordée de côtes peu élevées, qui rendent cependant un peu anguleuse cette extrémité du fruit, & se sont quelquefois sentir jusqu'à l'autre extrémité. La queue est grosse, courte, & plantée au sommet d'une cavité profonde & très-évasée par les bords, ordinairement teinte de gris ou de vert.

La peau est unie, jaune du côté du soleil, & d'un vert-blanchâtre du côté de l'ombre, par-tout tiquetée & rayée d'un beau rouge de sang, beaucoup plus clair du côté de l'ombre que du côté du soleil.

La chair est assez tendre, blanche tirant sur le vert.

L'eau est relevée; mais elle a un petit retour d'âcreté.

Les pepins sont ordinairement petits & mal formés.

Cette Pomme peut se conserver jusques vers la fin de Mars. Elle se mange plutôt cuite & en compote, que crue.

XXX. *MALUS fructu parvo, glabro, luteo subflavescente, indè splendidè purpureo, modicè, brunneo.*

Api. (*Pl. XI.*)

Ce Pommier ne devient pas un grand arbre. Il pousse beaucoup de bois droit & long; ce qui le fait nommer en quelques Provinces, *Pommier de long bois*. Il produit beaucoup de fruit disposé sur les branches par bouquets.

Le bourgeon est menu, long, tiqueté de gros points, brun-violet.

Le bouton est assez gros, & moins applati que celui de la plupart des Pommiers. Les supports sont saillants.

Les feuilles sont petites, longues de deux pouces neuf lignes, larges de seize lignes, dentelées profondément & surdentelées; leur plus grande largeur est vers la pointe. Les nervures sont

peu saillantes, & souvent teintes de couleur de rose. Les queues sont longues d'environ huit lignes.

La fleur a dix-sept lignes de diametre. Les pétales sont concaves, panachés en dehors de couleur de cerise-pâle, assez teints de rouge en dedans, longs de huit lignes, larges de six lignes près de l'onglet, & terminés presqu'en pointe.

Le fruit est petit, de forme applatie, ayant dix-neuf lignes de diametre, sur quatorze lignes de hauteur. L'œil est petit, placé dans un grand enfoncement bordé de bosses, qui quelquefois ne s'étendent pas au-delà de la tête du fruit; souvent se prolongent beaucoup plus loin, & forment des côtes. La queue est longue, plantée au sommet d'une cavité large & profonde.

La peau est fine, lisse, luisante, d'un rouge-brun sur un fond vert avant la maturité du fruit; d'un beau rouge-vif & éclatant du côté du soleil au temps de la maturité, & blanche, ou jaune très-clair du côté opposé.

La chair est très-fine, blanche, ferme, croquante, sans marc, sans odeur, non sujette à se faner.

L'eau est douce, fraîche & agréable.

Les pepins sont petits, courts & larges.

Cette jolie Pomme commence à mûrir en Décembre, & se conserve quelquefois jusqu'en Mai. Sur des arbres de plein-vent, & dans un terrein un peu sec, elle est moins grosse, mais plus rouge, plus croquante, & d'un goût plus agréable, que sur des arbres en buisson & dans une terre grasse & humide. Comme elle supporte mieux qu'aucune autre les premiers froids, on la laisse ordinairement sur l'arbre jusqu'en Novembre, à moins qu'il ne survienne des gelées capables de l'endommager.

XXXI. *MALUS fructu parvo, compresso, glabro, nigricante, inodoro, bromali.*

Api noir.

L'Arbre devient un peu plus grand que le précédent. Ses fleurs, ses feuilles, &c. sont les mêmes, ou très-peu différentes.

Le fruit se distingue de l'Api commun par sa couleur d'un brun-foncé tirant sur le noir; il est plus gros, ses qualités & le temps de sa maturité sont à peu-près les mêmes.

On cultive peu cet arbre; sans doute parce que son fruit n'offre pas à la vue des couleurs vives & agréables comme l'Api ordinaire; qu'il se conserve moins long-temps, & qu'il est un peu sujet à se cotonner.

XXXII. *MALUS fructu minimo, globoso, glabro, nigricante, inodoro, bromali.*

Pomme Noire.

Cette Pomme est fort petite, très-ronde sur son diametre, applatie par les deux extrémités. Son diametre n'est ordinairement que de quinze ou seize lignes, & sa hauteur de douze ou treize lignes. Sa queue est menue, longue de sept ou huit lignes, plantée dans une cavité unie, évasée, très-peu profonde. L'ombilic est placé au milieu d'un applatissement plutôt que d'un enfoncement.

La peau est lisse, luisante, d'un violet-brun presque noir du côté du soleil; le côté de l'ombre est plus clair, & tiqueté de très-petits points jaunes.

La chair est blanche, un peu teinte de rouge léger sous la peau, d'une consistance moins ferme que celle de l'Api. Elle n'a presque point d'odeur, même dans l'excessive maturité.

L'eau est fraîche & douce, mais presqu'insipide.

Les loges séminales contiennent de petits pepins d'un violet-brun moins foncé que la peau du fruit.

Ce petit fruit se garde long-temps. Il paroît être une variété de l'Api noir, plus arrondie, plus petite, & de qualité inférieure.

XXXIII. *MALUS fructu parvo, pentagono, partim luteo, partim è rubro flavescente, ferotino.*

POMME Etoilée. POMME d'Etoile.

LA Pomme étoilée est petite, très-applatie par les extrémités, ayant deux pouces de diametre sur dix-huit lignes de hauteur, divisée sensiblement en cinq côtes, ce qui la fait nommer *Pomme étoilée.* L'œil est presque à fleur du fruit; & derriere les cinq échancrures qui le bordent, il s'éleve cinq petites bosses ou tumeurs. La queue est fort longue, plantée dans une cavité peu évasée, & très-profonde.

Sa peau est unie comme celle de l'Api, plus jaune du côté de l'ombre, d'un rouge moins vif & plus orangé du côté du soleil.

Sa chair est assez ferme; un peu grossiere, elle tire sur le jaune, & rougit légérement sous la peau.

Son eau a un petit goût de sauvageon.

Ses pepins sont gros & noirs.

Son principal mérite est de se conserver jusqu'en Juin.

XXXIV. *MALUS fructu medio, compresso, fasciâ purpureâ, insidens, brumali.*

Gros API. POMME de Rose.

L'ARBRE & toutes ses parties ressemblent entiérement au Pommier n°. 30.

Son fruit est de moyenne grosseur, très-applati par les deux extrémités,

extrémités, ayant deux pouces trois lignes de diametre, sur vingt lignes de hauteur. (Il s'en trouve dont le diametre est de deux pouces sept lignes, & la hauteur de vingt-trois lignes.) L'œil est petit, placé dans un enfoncement uni, peu large & peu creusé. La queue, courte & menue, est plantée dans une cavité étroite & médiocrement profonde; cette cavité est souvent couverte d'une tache fauve frangée, ou bordée de rayons inégaux.

La peau est dure, d'un rouge plus foncé que le petit Api; ou de couleur de cerise-foncée du côté du soleil, qui se lave & s'éclaircit en approchant du côté de l'ombre. Ce côté est tantôt d'un vert tirant sur le jaune fouetté de rouge-clair, tantôt entièrement lavé de rouge. Quelquefois toute la peau est comme marbrée de rouge & de jaune doré.

La chair est très-blanche, sans marc, moins ferme & moins fine que celle du petit Api.

L'eau est abondante & assez agréable. Quelques-uns croient y trouver un petit parfum de rose; d'autres une odeur de rose.

Les pepins sont larges, & d'un brun-foncé.

Cette Pomme se conserve long-temps; elle est estimable, mais étant bien inférieure au petit Api, on l'envoie plus communément au Pressoir qu'à la Fruiterie.

XXXV. *MALUS fructu magno, compresso, è viridi flavescente, acidulo, bremali.*

NON-PAREILLE. (*Pl. XII. Fig. 2.*)

Les bourgeons de ce Pommier sont longs, de grosseur médiocre, d'un brun-clair tirant un peu sur le violet, peu tiquerés, couverts d'un épiderme gris-clair.

Les boutons sont grands, comme fendus ou déchirés par l'extrémité. Les supports sont larges & cannelés.

Les feuilles sont longues de trois pouces sept lignes, larges de vingt-trois lignes, étroites aux deux extrémités, d'un vert-foncé. La dentelure est peu aiguë, assez grande & profonde. La queue est longue d'environ dix-huit lignes.

La fleur a vingt-cinq lignes de diametre. Les pétales sont longs de douze lignes, larges de huit lignes, panachés en dehors de rouge-vif; & lavés de rouge en dedans.

Le fruit est gros, applati, n'ayant que deux pouces quatre lignes de hauteur, sur deux pouces dix lignes de diametre. Sa circonférence est ordinairement bien arrondie, quelquefois presque triangulaire du côté de la queue. L'œil est assez grand, placé dans un enfoncement uni, étroit, médiocrement creusé. La queue, longue de neuf ou dix lignes, est plantée dans une cavité unie, évasée & profonde. Cette extrémité est très-applatie, & beaucoup plus large que le côté de l'œil qui diminue de grosseur en s'arrondissant régulièrement.

La peau est lisse, d'un vert un peu jaune, tiquetée de très-petits points bruns, souvent marquée de quelque grande tache grise; rarement elle prend une très-légere impression de rouge du côté du soleil. Dans l'extrême maturité, elle devient d'un jaune-clair, & se ride comme la Reinette franche.

La chair est d'un blanc un peu jaune, rendre ou moins ferme & moins odorante que la Reinette. Elle se pique & se cotonne, lorsqu'elle passe de maturité.

L'eau est agréable, relevée d'un peu d'acide, d'un goût fort approchant de celui de la Reinette.

Les loges séminales sont grandes, garnies de pepins de médiocre grosseur, bien nourris, très-pointus, d'un brun-clair.

Cette Pomme est très-bonne; elle mûrit en Janvier, Février & Mars.

XXXVI. *MALUS fructu magno, compresso, costato, laete viridi, brumali.*

HAUTE-BONTÉ. (*Pl. XII. Fig. 1.*)

La Pomme de Haute-bonté est grosse, applatie par les extrémités, sa hauteur n'étant que de deux pouces trois lignes, sur deux pouces dix lignes de diametre; souvent elle est plus grosse. Le côté de la queue est un peu plus renflé que l'autre extrémité. L'œil est placé dans une cavité de largeur & profondeur médiocres, bordée de bosses, dont les unes ne s'étendent pas au-delà de la tête du fruit; les autres se prolongent sur toute sa hauteur, & y forment des côtes qui rendent sa circonférence anguleuse. La queue est grosse, longue de six ou sept lignes, implantée au sommet d'une cavité assez profonde, resserrée par l'extrémité des côtes qui viennent y aboutir.

Sa peau est fine, lisse, d'un vert-gai, qui tire un peu sur le jaune dans la parfaite maturité du fruit. Quelques endroits du côté du soleil prennent une légere impression de rouge, à peine sensible.

Sa chair est tendre, délicate, d'un blanc un peu vert, trop odorante.

Son eau est abondante, relevée d'un aigrelet fin, moins vif, & moins agréable que celui des Reinettes.

Ses pepins sont petits, longuets, très-pointus.

Sa maturité est en Janvier & Février; il s'en conserve jusqu'en Avril.

XXXVII. *MALUS fructu parvo, hinc atro-rubente, indè purpurascente, brumali.*

CAPENDU. (*Pl. XIII.*)

Les bourgeons de ce Pommier sont de moyenne grosseur,

longuets, d'un brun-rougeâtre, tiquetés de petits points, un peu coudés aux nœuds.

Les boutons sont larges & courts. Les supports un peu cannelés ont peu de saillie.

Les feuilles sont longues de deux pouces onze lignes, larges de vingt-deux lignes, plus larges vers la pointe que vers la queue, dentelées finement & régulièrement, & surdentelées, portées par des queues longues d'environ quinze lignes.

La fleur a vingt & une lignes d'étendue. Les pétales sont longs de dix lignes, larges de sept lignes, presqu'ovales, creusés en cuilleron, légérement panachés de couleur de rose, peu teints en dedans.

Le fruit est petit, ayant un pouce neuf lignes de diametre sur autant de hauteur. Il est plus renflé du côté de la queue que du côté de la tête. La queue est assez longue & très-enfoncée dans le fruit, qui est applati par cette extrémité. L'œil est large, placé dans une cavité fort évasée & profonde.

La peau est d'un rouge obscur presque noir du côté du soleil; d'un rouge pourpre plus clair du côté de l'ombre, dont souvent quelques endroits ne sont point du tout teints de rouge. Elle est toute tiquetée de points fauves, qui sont pour la plupart un peu enfoncés dans la peau.

La chair est assez fine, approchant de celle de la Reinette, un peu jaunâtre, excepté sous la peau où elle est teinte de rouge très-clair.

L'eau est un peu aigrelette, & assez agréable.

Cette Pomme se peut conserver jusqu'à la fin de Mars.

XXXVIII. *MALUS fructu magno, albido, glaciato.*

Pomme de Glace. Transparente.

La Pomme de Glace est grosse, très-renflée vers la queue, diminuant beaucoup de grosseur vers l'œil, où elle se termine presqu'en pointe obtuse. Son diametre est de trente-deux lignes & sa hauteur de trente lignes. Sur les arbres vieux, ou greffés sur Paradis, il s'en trouve de trois pouces trois lignes de diametre, sur trois pouces de hauteur. La queue est grosse & courte, plantée dans une cavité profonde, unie, médiocrement évasée. L'œil est très-petit, enfoncé dans une cavité étroite peu creusée, & ordinairement bordée de quelques bosses.

La peau est fine, unie, luisante, d'un vert-clair qui devient blanchâtre au temps de la maturité du fruit; quelquefois le côté du soleil devient jaune semé de quelques petites taches d'un rouge-vif; par-tout elle est fort tiquetée de très-petits points blancs. Alors sa chair est tendre, très-blanche; & son eau abondante est relevée d'acidité, qui rend cette Pomme très-bonne étant cuite, ou séchée au four. Mais aussi-tôt que le point de sa maturité est passé, sa chair devient ferme, un peu transparente, de couleur verdâtre, comme si elle avoit été frappée & pénétrée de gelée, ou comme du melon d'eau nouvellement mis au sucre. Dans cet état elle se conserve long-temps sans se pourrir; mais l'eau est presqu'insipide, ou d'un goût désagréable: de sorte que c'est un fruit que la curiosité, plutôt que son utilité, peut faire multiplier. Merlet dit qu'il y en a une variété d'un rouge-brun-violet: je ne la connois point. Si elle est perdue, elle mérite peu de regrets.

XXXIX. *MALUS fructifera, flore fugaci.* H. R. P.

POMME-FIGUE.

CE Pommier, comme le précédent intéresse plus la curiosité que l'économie.

Le bourgeon est gros, court, vert, très-garni d'yeux, un peu coudé à chaque nœud, couvert d'un duvet épais, tiqueté de très-petits points.

Le bouton est grand, alongé. Le support est gros, relevé d'une arrête très-saillante qui est sensible jusqu'au-delà du bouton alterne.

La feuille est étroite & longuette, terminée presque régulièrement en pointe, dentelée finement & très-peu profondément; sa longueur est de deux pouces & demi, & sa largeur de quinze ou seize lignes.

Les fleurs, rassemblées en bouquets de quatre à six & portées par des pédicules longs de sept à neuf lignes, sont composées: 1°. d'un calyce charnu divisé par les bords en cinq échancrures longues, étroites, terminées en pointe très-aiguë, rouges en dedans, sur-tout à la pointe, qui est teinte de cette couleur en dehors & en dedans: 2°. de cinq pétales de grandeur inégale, de même forme & consistance que les échancrures, mais beaucoup plus petits, un peu teints de rouge à l'extrémité, attachés sur les bords intérieurs du calyce aux angles des échancrures: 3°. de douze à dix-huit étamines, terminées par de petits sommets; leurs filets gros, très-velus, mêlés & entrelacés les uns dans les autres, cachent tellement le pistil qu'on ne l'apperçoit qu'avec peine. Toutes les parties de la fleur, les pétales même, sont couvertes de duvet en dehors & en dedans.

Le fruit est petit, alongé, de forme irréguliere, souvent applati sur son diametre, ou relevé de côtes, plus gros vers la queue qu'à l'autre extrémité; communément plus renflé par les bouts que par le milieu; sa queue est très-peu enfoncée, quelquefois recouverte à sa naissance par une ou deux bosses très-saillantes; son œil est petit, & placé presqu'à fleur. La hauteur est d'environ deux pouces, & le diametre de dix-huit ou vingt lignes.

La peau est d'un vert-jaunâtre, légérement lavée de rouge-brun du côté du soleil.

L'ombilic, recouvert par les échancrures desséchées du calyce, est creux jusqu'au quart de la longueur du fruit; dans le fond, on retrouve les pétales desséchés, & les styles du pistil. Six petites loges triangulaires sont disposées autour du tube ou canal de l'ombilic, & contiennent les étamines desséchées, avec leurs sommets. Vers la moitié de la longueur du fruit, il y a cinq autres petites loges sans pepins.

CULTURE.

Les semences sont un moyen très-incertain de multiplier les bonnes especes de Pommiers. Elles se conservent & se perpétuent par la greffe en fente, en écusson, en couronne.

Le Pommier se greffe 1°. sur franc, c'est-à-dire, sur des sujets élevés de semences dans les pépinieres, ou de drageons du pied des vieux Pommiers des vergers & des forêts. Ces sujets produisent des Arbres propres pour les vergers & les grands plein-vent: 2°. sur le Pommier de Doucin, qui forme des Arbres de moyenne grandeur, propres pour le buisson, l'espalier & le demi-plein vent; lorsque le tersein plaît

au Doucin, ils deviennent presqu'aussi forts que sur le franc. Il se multiplie par les marcotes & les drageons. 3°. Les Pommiers greffés sur le Pommier nain de Paradis, forment des palissades basses, ou de très-petits buissons qui s'élevent à peine à trois pieds. Ils donnent du fruit plus promptement, plus abondant à proportion, & beaucoup plus gros, que sur franc ou sur Doucin. Cet Arbrisseau se propage par les marcotes, les drageons enracinés & les boutures. Pendant les premieres années après la plantation des Pommiers greffés sur Doucin, & sur Paradis, il sort du pied des sujets beaucoup de rejets qui peuvent servir à les multiplier, mais qui fatiguent l'Arbre, si l'on n'a soin de les éclater.

Un terrein gras, profond, un peu humide, est celui qui convient le mieux au Pommier. Il s'accommode de tout autre, même d'un terrein glaiseux. Mais il réussit médiocrement dans les terres seches; & ne vit pas long-temps dans celles qui ont peu de profondeur. Le Paradis veut une terre meuble & douce; ses foibles racines ne pouvant s'étendre dans une terre compacte, il y périt en peu de temps, ou ne fait qu'y languir.

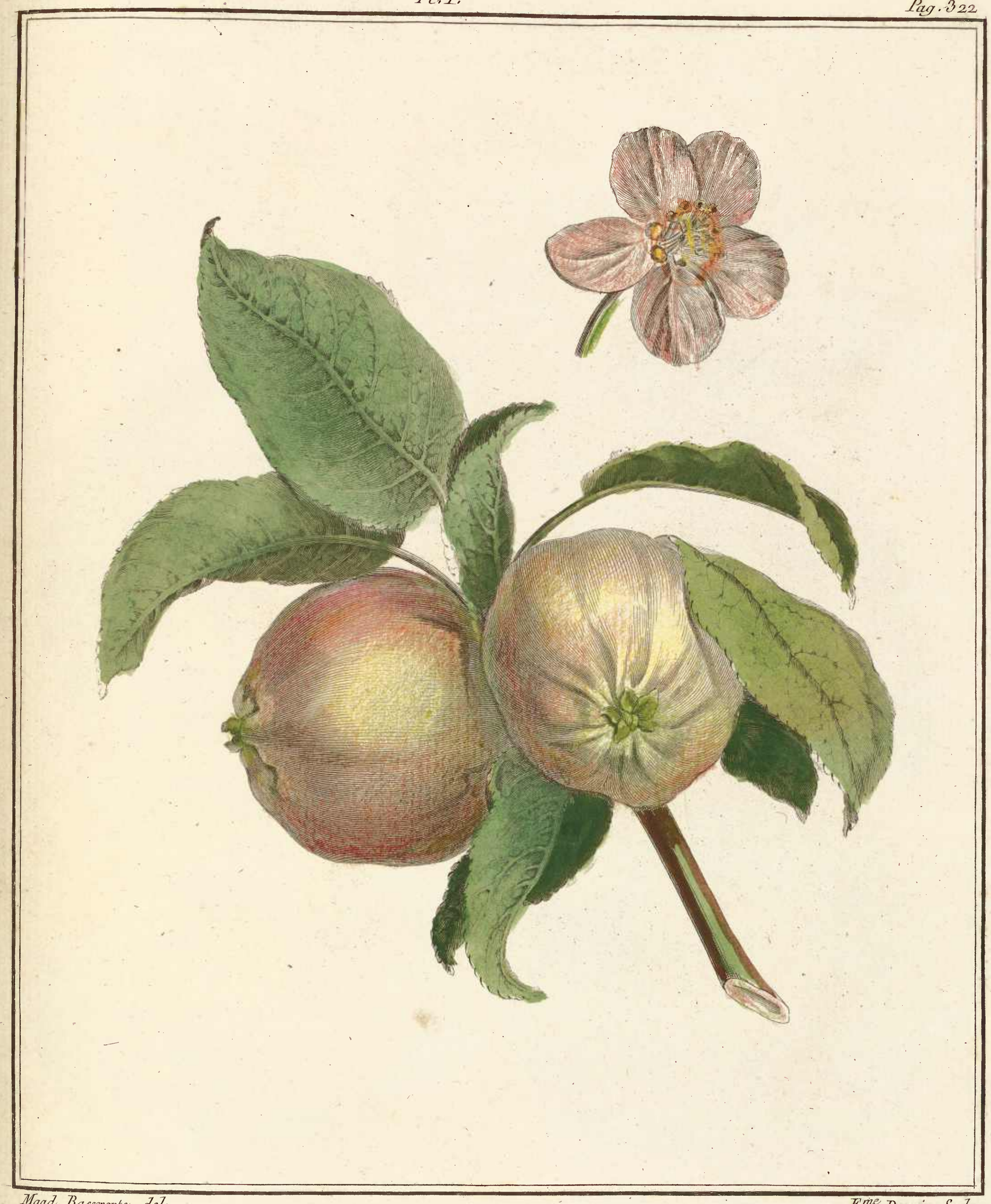
On plante peu de Pommiers en espalier, à moins qu'on ne veuille couvrir des murs à l'exposition du nord. On les éleve dans les potagers, en buisson, en éventail, en contre-espalier; & ils se taillent suivant les regles générales, mais un peu plus long que la plupart des autres Arbres fruitiers. Quant à ceux qui sont en plein-vent, donner quelques labours au pied; détruire les parasites, le gui & la mousse, qui les fatiguent; retranchet le bois mort; les décharger des brindilles & des branches languissantes, qui les rendent trop confus, étiolent les bonnes branches, & nuisent à leur fécondité; soutenir leurs branches lorsqu'elles courent risque de

rompre

rompre sous le poids des fruits; ce sont tous les soins qu'ils exigent.

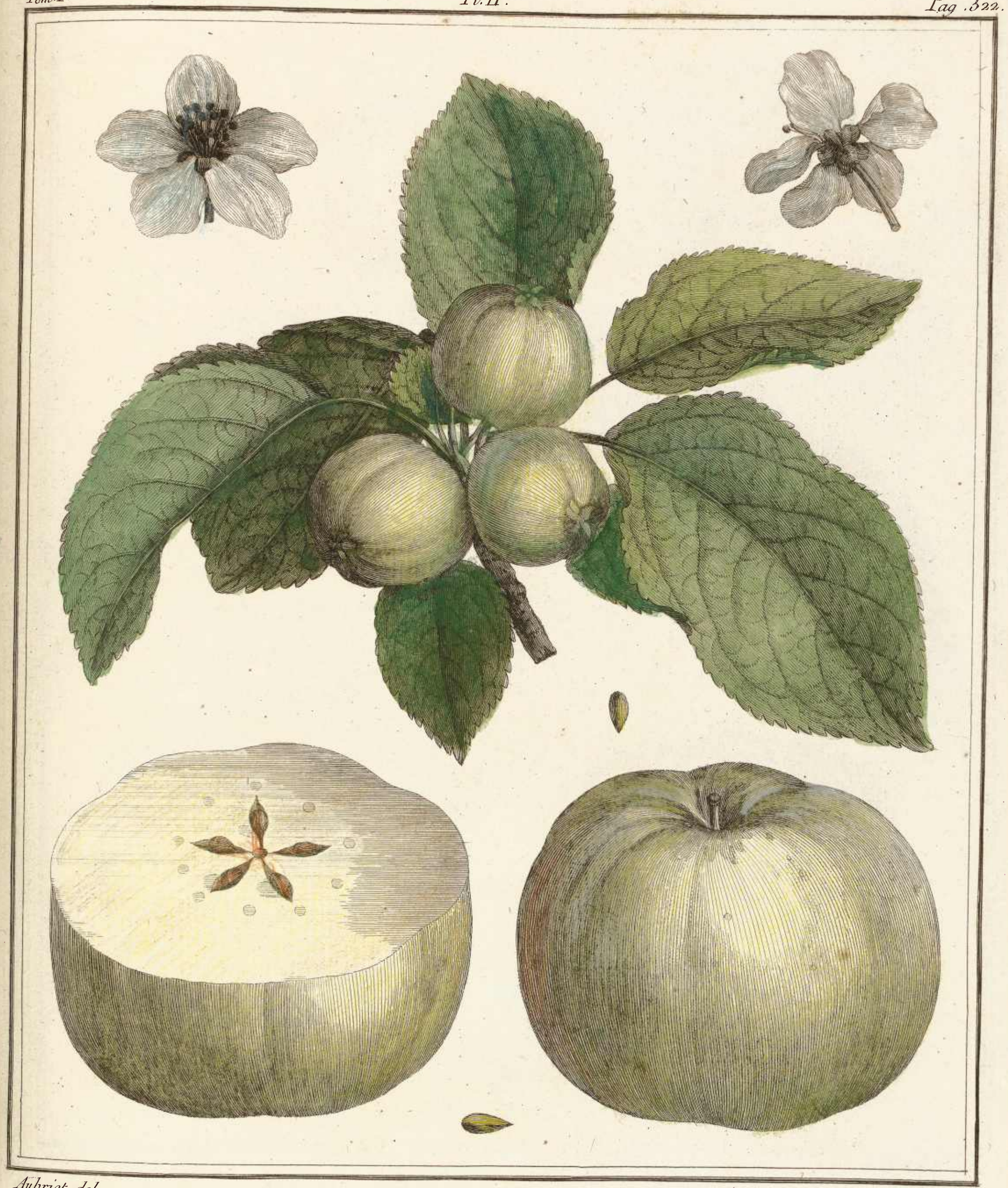
USAGES.

Pendant toute l'année on peut servir sur la table des Pommes crues, cuites, en compote, en beignets, &c. Elles se confisent en gelée. On en fait sécher au four, dont le goût est très-agréable. Presque tous les fruits tardifs des autres genres sont peu estimables; ce sont au contraire les meilleures Pommes, les Reinettes franches & la Postophe d'hiver, qui se conservent jusqu'aux nouvelles Calvilles d'été.



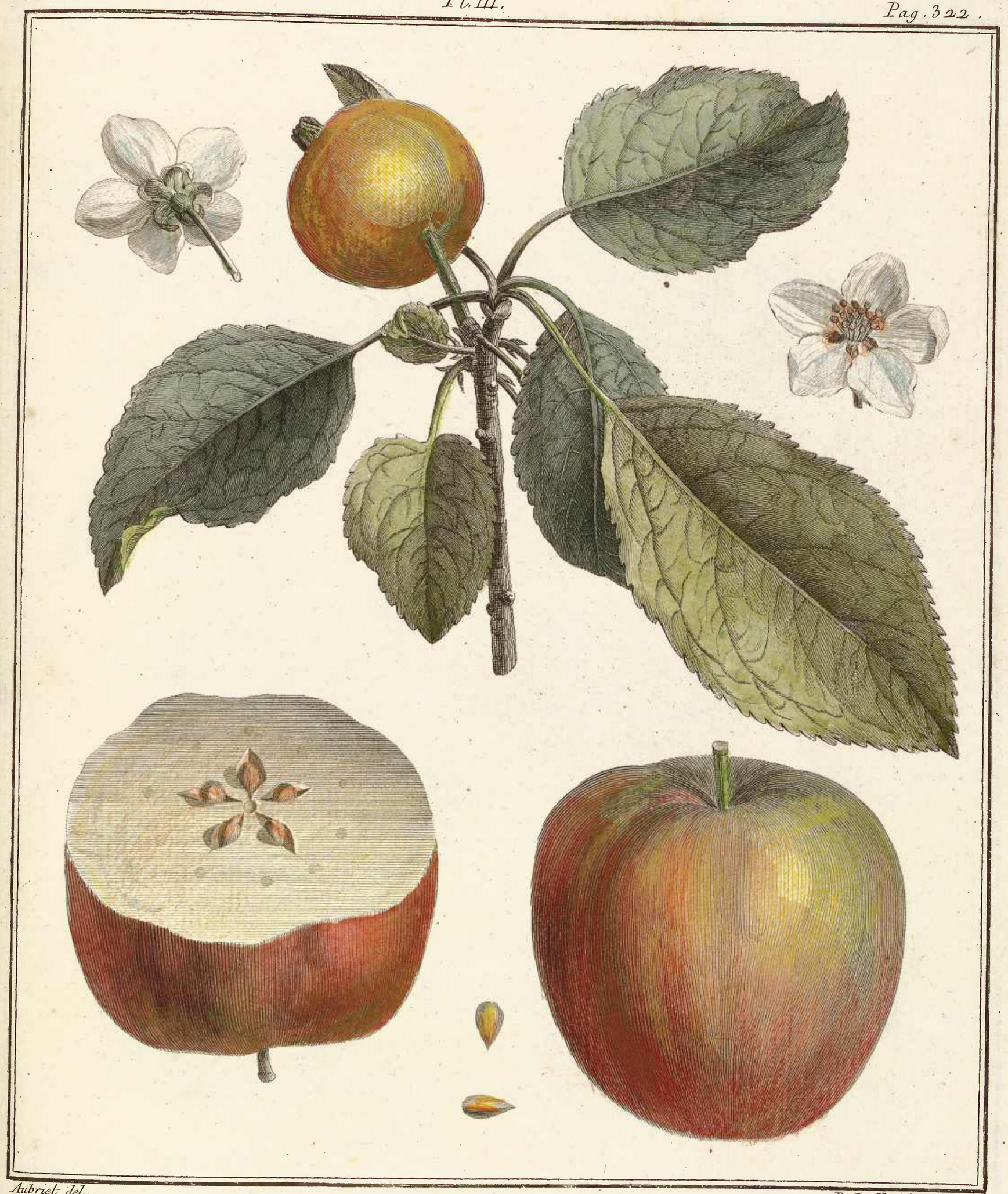
Magd. Basseporte del. F.me Dupuis Sculp.

Calville d'Eté.



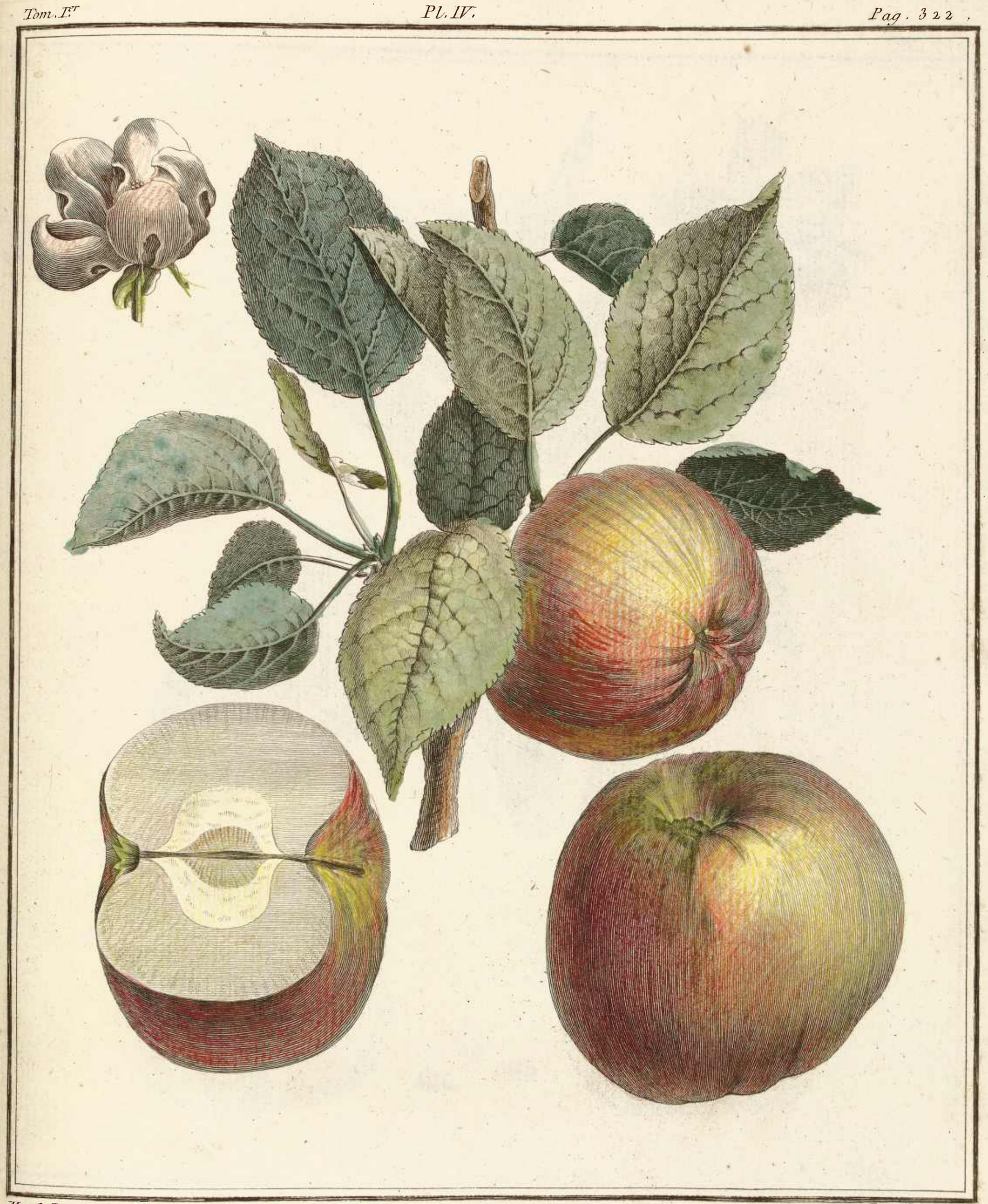
Aubriet del. Poletnich Sculp.

Calville Blanche.



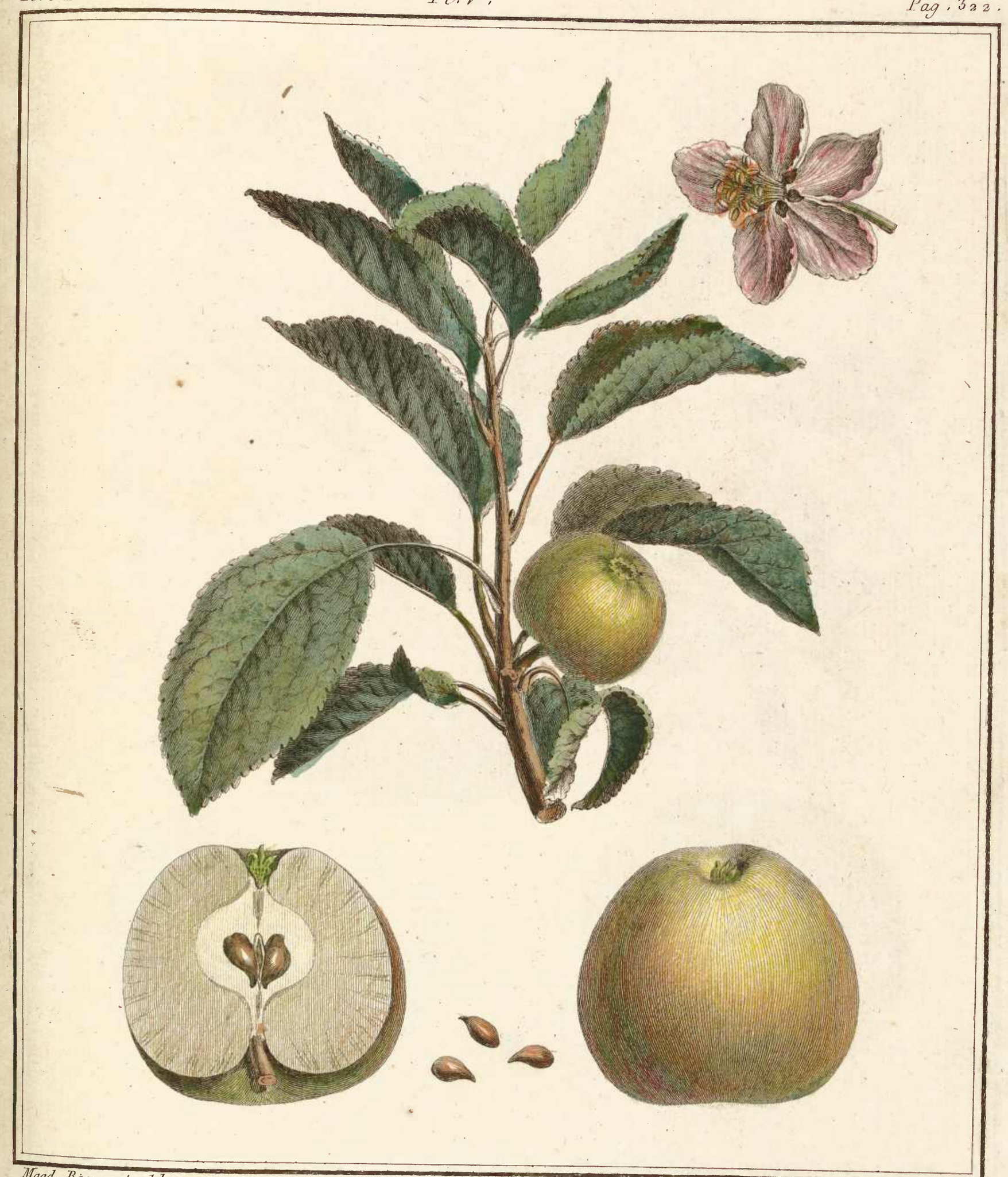
Aubriet del. B. L. Henriquez Sculp.

Calville Rouge.



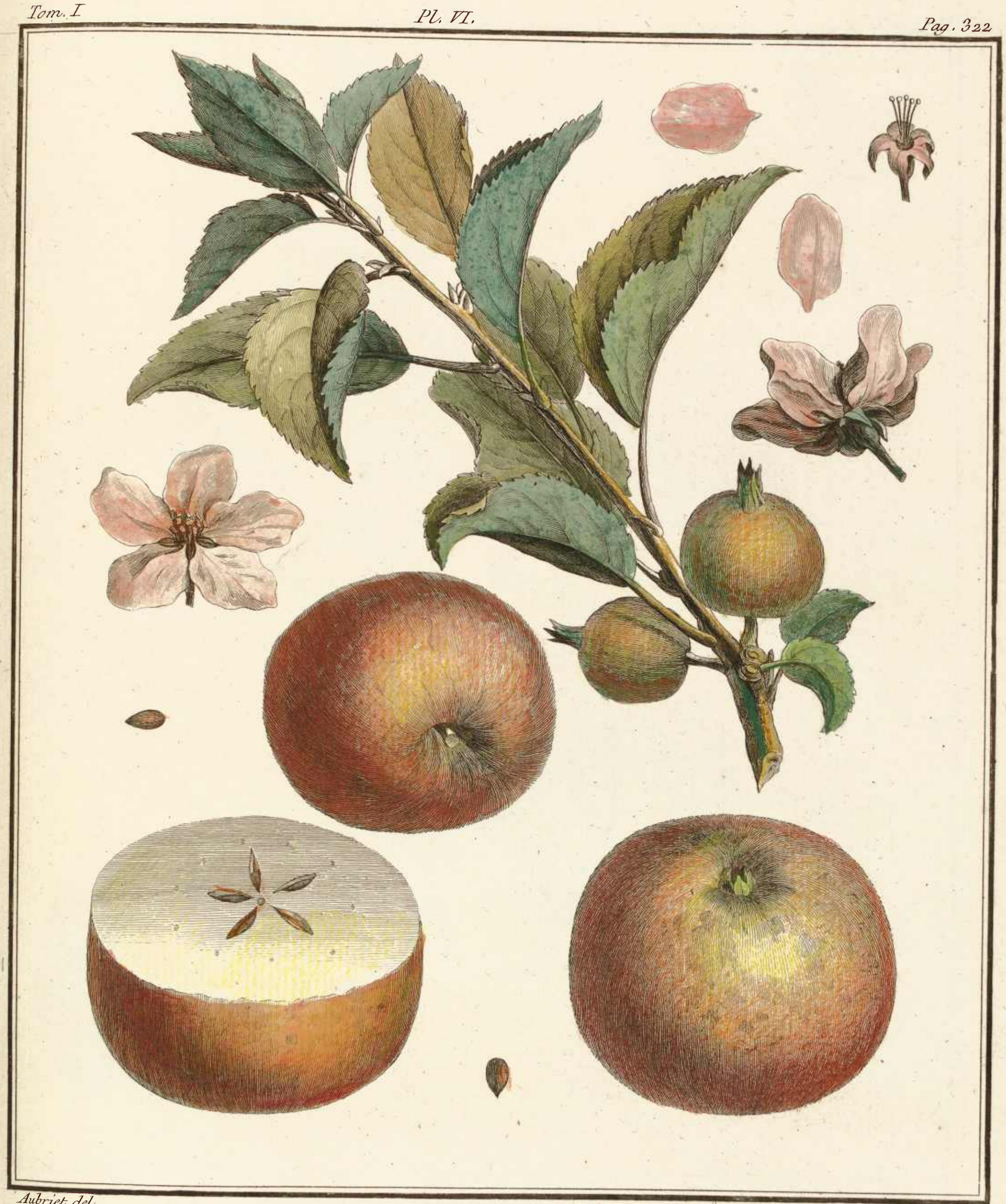
Magd. Basseporte del. Ch. Milsan Sculp.

Gros Faros.



Magd. Bässeporte del. Eth. Haussard Sculp.

Anis.

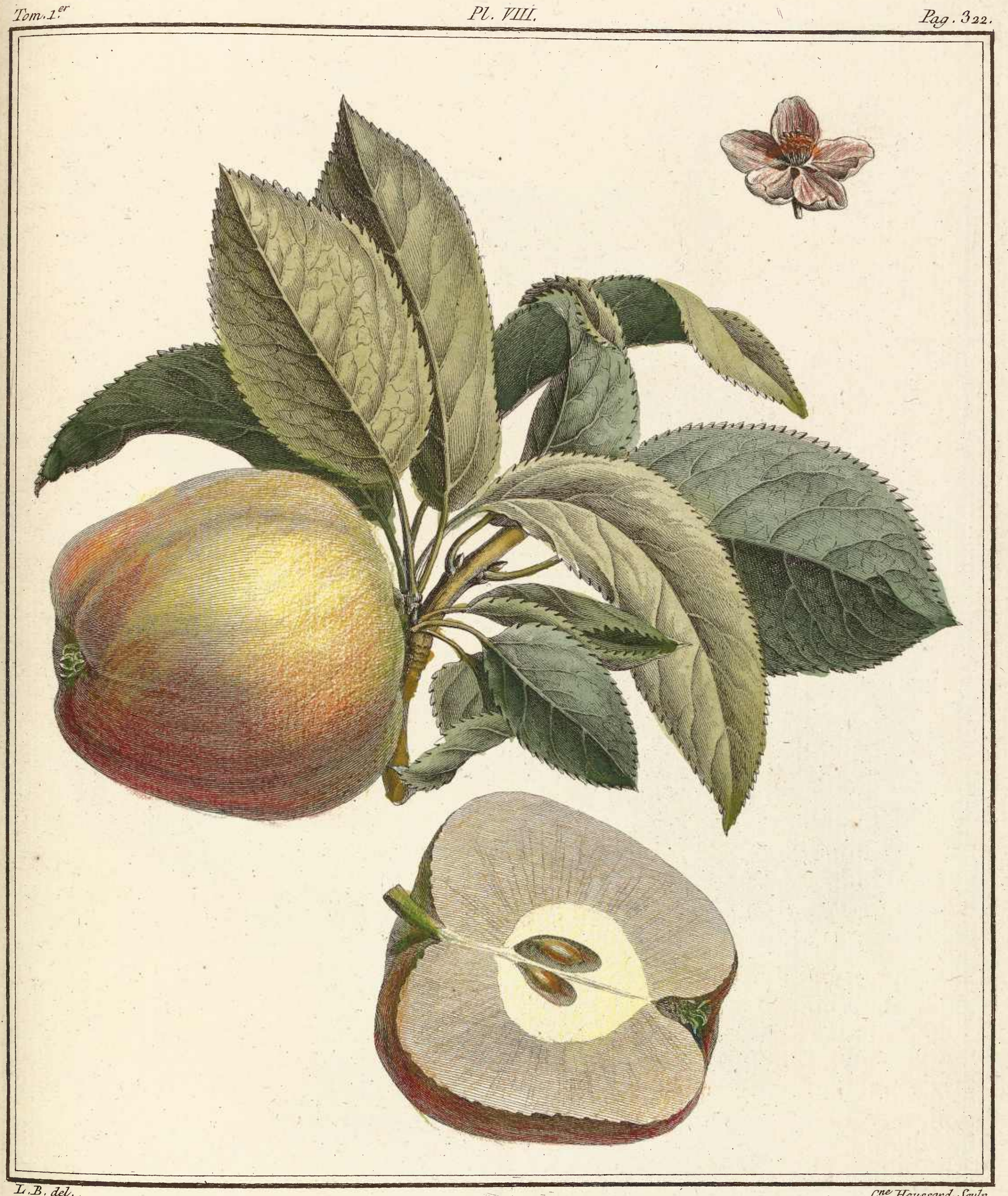


Aubriet del Fme Tardieu Sculp.

Fenouillet Rouge.

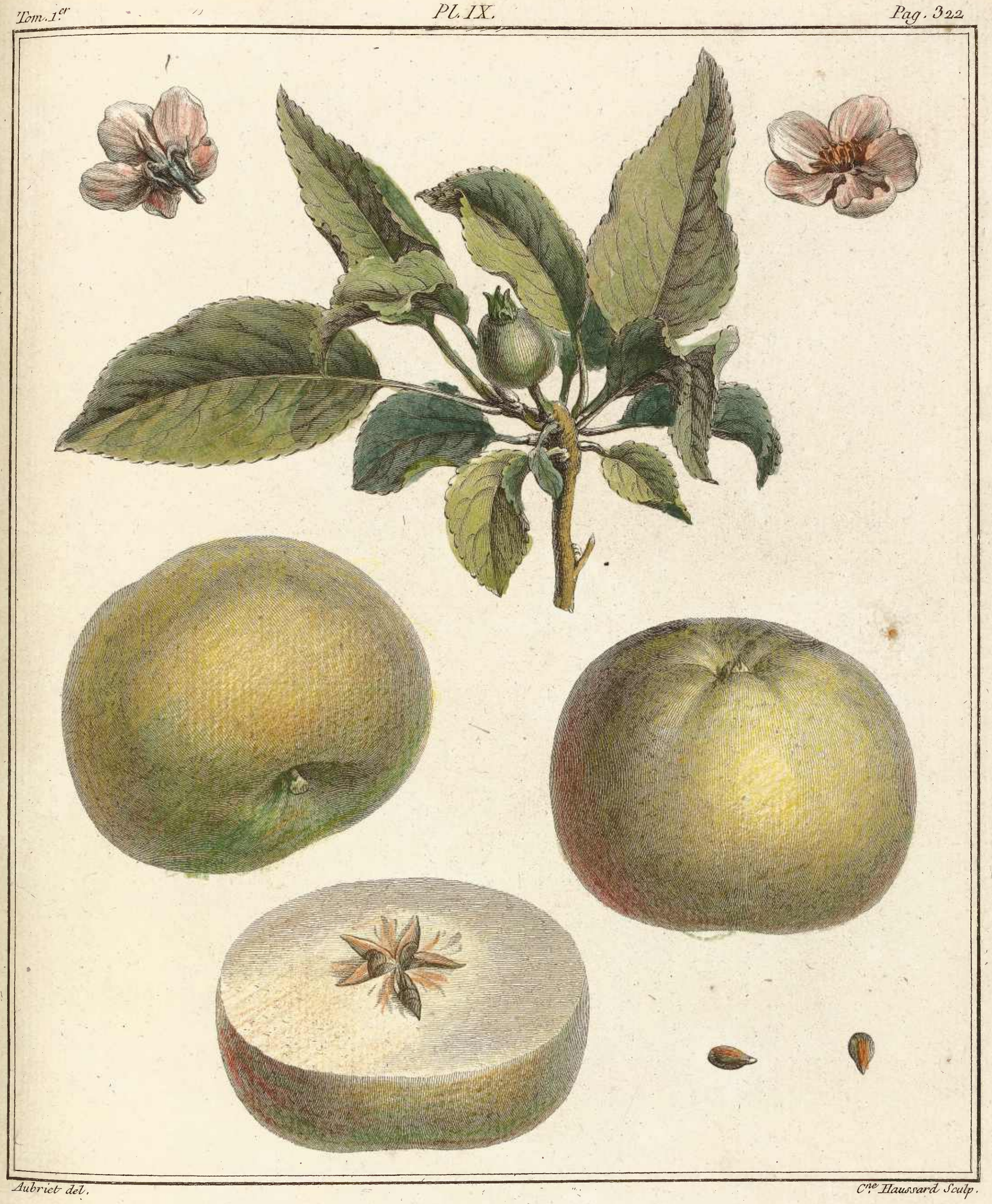
Magd. Basseporte del. Ch. Milsan Sculp.

Pomme d'Or.



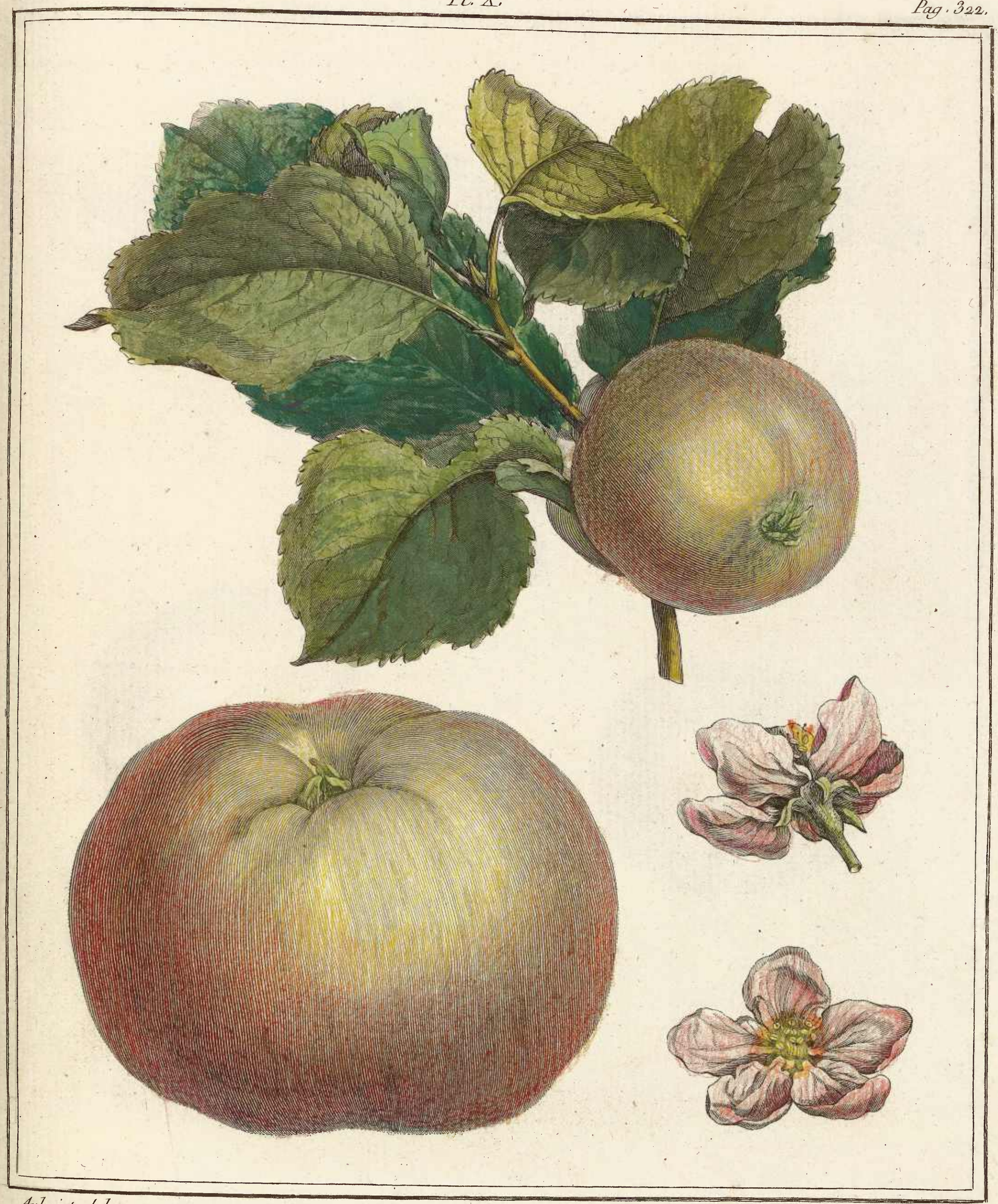
L. B. del. Cne Haussard Sculp.

Pommier Nain.



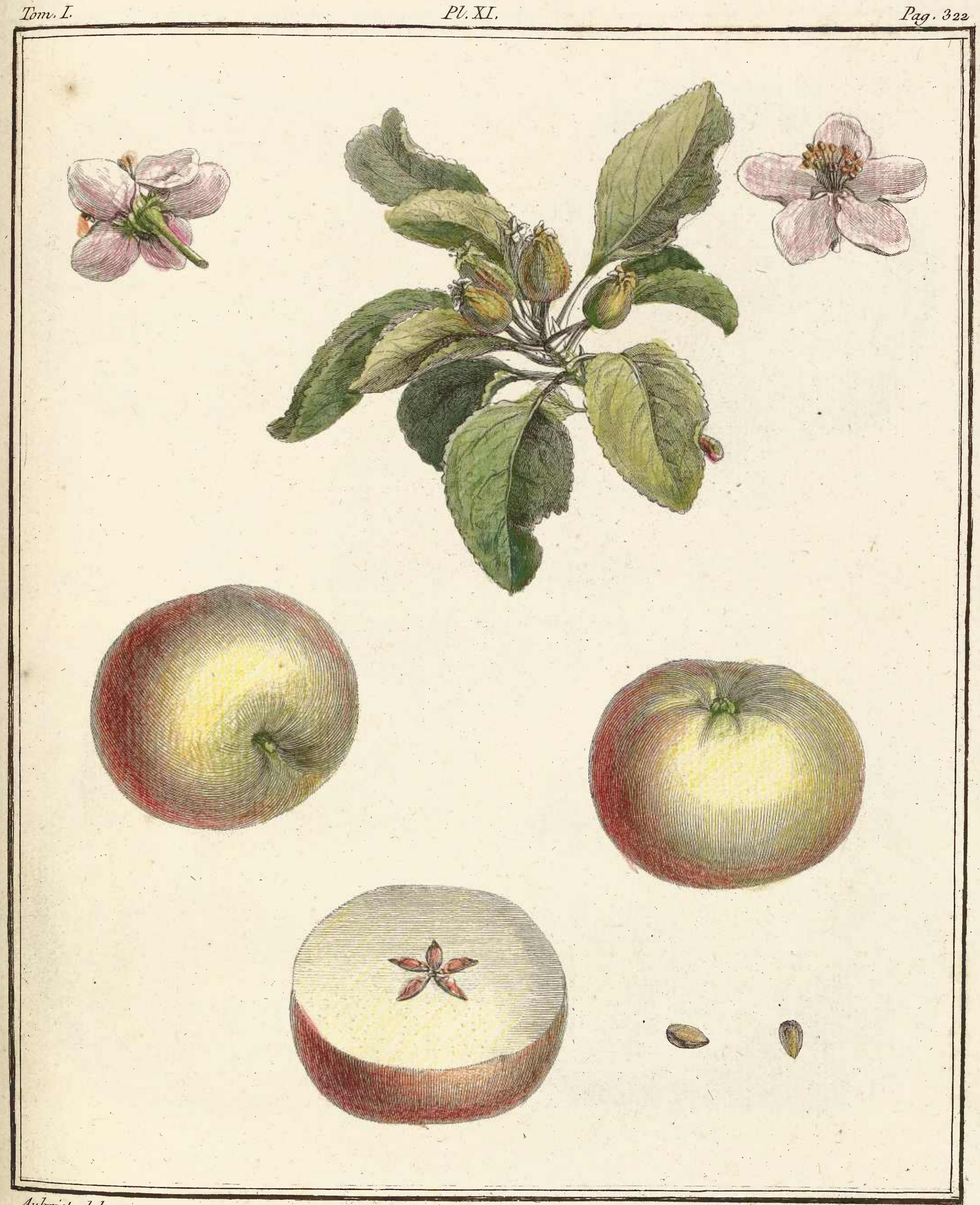
Aubriet del. Cne Haussard Sculp.

Reinette Grise.



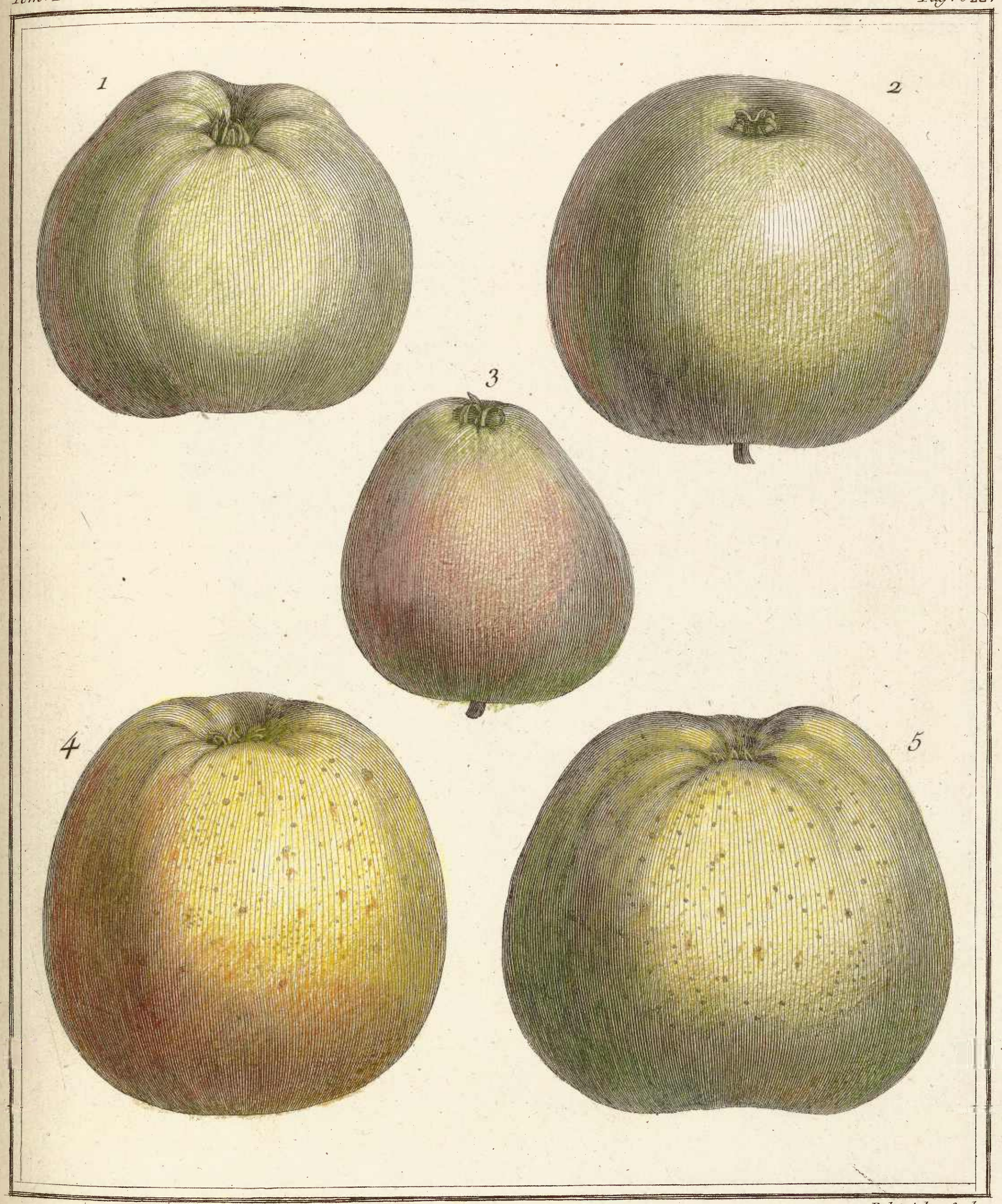
Aubriet del. Ch. Milsan Sculp.

Rambour Franc.



Aubriet del. Mesnil Sculp.

Apy.

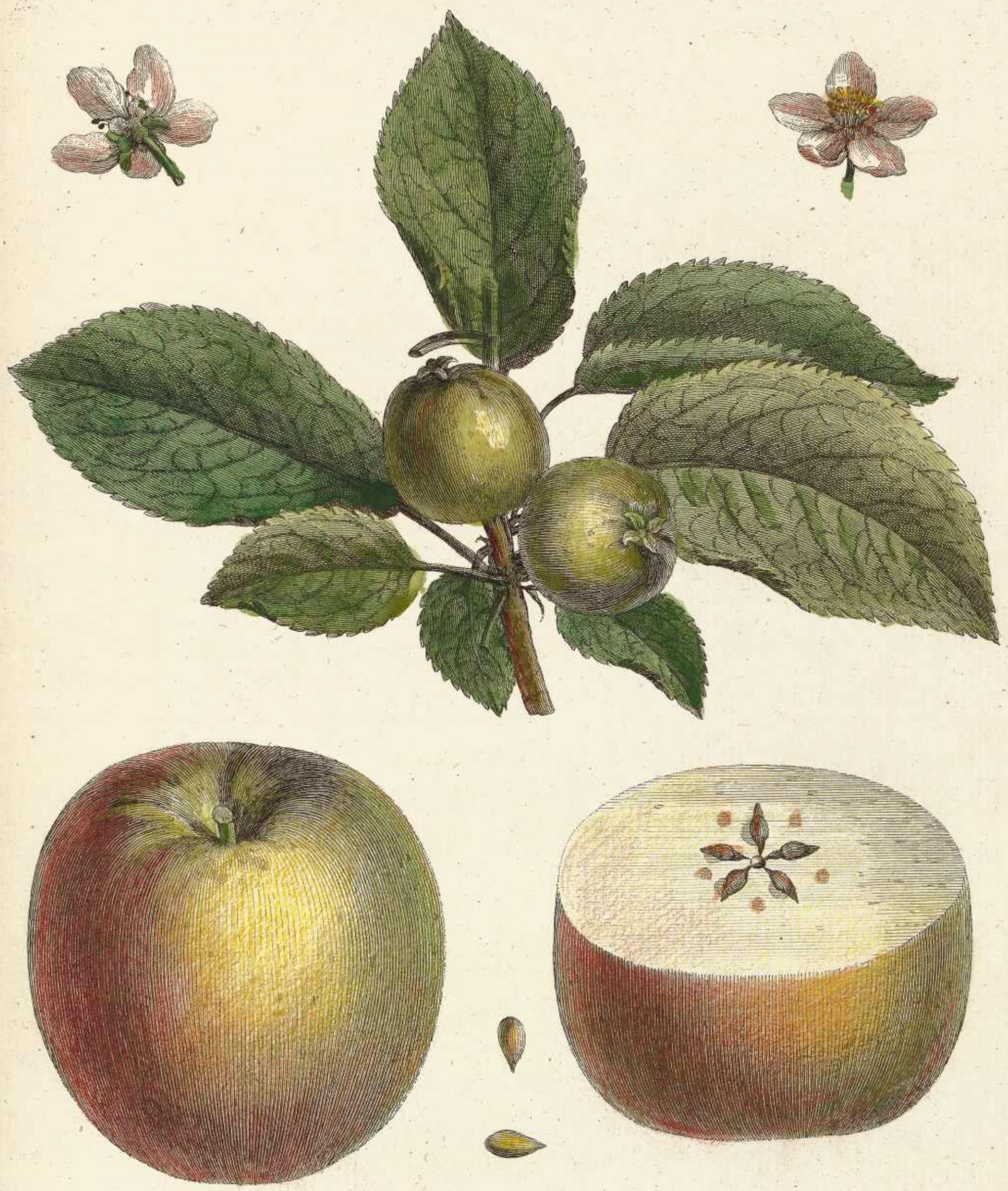


Poletnich Sculp

1. Haute-bonté. 2. Non-pareille. 3. Pigeon. 4. Drap-d'or.
5. Grosse Reinette d'Angleterre.

Magd. Basseporte del. Eth. Haussard Sculp.

Capendu.



Aubriet del. Poletnich Sculp.

Reinette Franche.

MESPILUS,
AZEROLIER.

Cette belle famille, dont les fleurs au printemps, & les fruits en automne sont un des principaux ornements des jardins & des bosquets, comprend plusieurs especes de petits Arbres, de grands & de petits Arbrisseaux, qui ne produisant point de fruits comestibles, sont étrangers à ce Traité. Nous n'y ferons entrer que les Nefliers, & les Azeroliers dont le fruit peut se manger.

MESPILUS Apii folio laciniato, fructu majore.

Azerolier blanc d'Italie. (*Pl. I.*)

Cet Azerolier devient à peu-près de la même grandeur que l'Aubépine. Il donne rarement du fruit dans ce climat, s'il n'est planté en espalier à une bonne exposition.

Ses bourgeons sont gros, couverts d'un duvet blanchâtre, très-garnis de feuilles, & souvent de quelques épines longues de six à quinze lignes, & grosses à leur naissance.

Ses boutons sont ronds, gros, couverts d'écailles brunes.

Ses fleurs sont rassemblées par bouquets sur une tige qui porte quatre fleurs à son extrémité. Des deux côtés de cette tige sortent de l'aisselle d'une feuille quatre petites branches ou ramifications dans un ordre alterne, dont chacune longue de dix-huit à vingt-quatre lignes, porte à son extrémité deux ou trois fleurs; de sorte que le bouquet est composé de douze à seize fleurs. Chaque fleur est d'environ sept lignes de diametre: elle a 1°. un calyce charnu divisé en cinq échancrures courtes &

terminées en pointe : 2°. cinq pétales blancs, ronds, très-concaves ou creusés en cuilleron, ayant environ trois lignes de hauteur, & autant de largeur : 3°. de quinze à vingt-cinq étamines blanches terminées par des sommets de même couleur : 4°. deux pistils, rarement trois, & plus rarement un, surmontés de stigmates d'un vert-gai, figurés comme une petite tête plate de clou. Ces fleurs ne s'ouvrent que vers la où-Mai.

Les feuilles sont alternes, divisées en trois découpures ; celle du milieu plus longue & plus large que les autres se termine ordinairement par trois grandes dents aiguës. Les deux découpures latérales ont rarement quelque dent ; elles s'écartent beaucoup de celle du milieu, & viennent former un angle aigu sur le pédicule : de sorte que si l'on étend une feuille, & que de la pointe d'une découpure latérale à celle de l'autre on tire une ligne droite, on aura un triangle presqu'équilatéral, dont chaque côté sera d'environ deux pouces dans les grandes feuilles. Elles sont d'un vert-gai en dedans, & blanchâtres en dehors. Leurs nervures sont peu sensibles Leur queue est courte & assez grosse. Elles se tiennent fermes sans se plier en aucun sens. Les petites feuilles, celles des branches & des boutons à fruit, sont longuettes, beaucoup moins larges que les grandes ; leurs découpures sont moins profondes ; celle du milieu est plus longue que les deux autres, terminée comme elles, & non pas divisée en trois dents comme celle des grandes feuilles.

Quoique le bouquet de fleurs en contienne quinze ou seize, il est rare qu'il arrête plus de six ou sept fruits sur une même tige. Des fruits, les uns sont ronds, les autres un peu turbinés. Leur grosseur varie beaucoup suivant les terreins, les années & l'exposition ; ils sont beaux dans notre climat lorsqu'ils ont dix lignes de diametre, sur une pareille hauteur. Quelques-uns sont sphériques applatis par les extrémités, ayant environ une ligne de diametre plus que de hauteur. Tous ont la tête applatie, comme la

plupart des fruits de cette famille, & terminée par un ombilic très-large, bordé des échancrures du calyce. La queue est de moyenne grosseur, longue d'une à huit lignes, plantée à fleur du fruit.

La peau est très-lisse & un peu luisante; le côté de l'ombre est blanchâtre, ou d'un jaune-pâle, quelquefois très-légérement lavé de rouge. L'autre côté est d'un rouge peu foncé.

La chair est d'un jaune-clair, pâteuse & peu délicate.

L'eau, très-peu abondante, est un peu aigrelette.

On trouve dans ce fruit deux gros noyaux inégaux, osseux & très-durs, applatis sur le côté où ils sont appliqués l'un contre l'autre, arrondis de l'autre côté qui est souvent creusé d'un petit sillon ou cannelure suivant sa hauteur. Ils sont tantôt raccourcis, tantôt alongés suivant les proportions du fruit. Quelquefois il n'y a qu'un gros noyau qui est presque rond; quelquefois aussi il y a trois noyaux.

Sa maturité est vers la mi-Octobre. Ce fruit est fort estimé en Italie où on le mange crud; & on en fait des confitures qui ne sont pas mauvaises.

On distingue plusieurs variétés de cet Azerolier, à petit fruit jaunâtre, à petit fruit rouge, &c. Il y en a une à gros fruit très-rouge, *Mespilus Apii folio laciniato, fructu majore, intensius rubro, grattoris saporis*, H. Cath. Le fruit est presqu'aussi gros que celui du précédent, plus applati par les extrémités, d'un rouge-ponceau-clair, teint d'un rouge-vif en quelques endroits. Il en subsiste encore un pied dans le jardin du Val, qu'on assûre que Louis XIV a planté lui-même: j'en ai actuellement sous les yeux une belle branche chargée de fruit. Quelques-uns l'appellent *Epine d'Espagne*; sans doute parce que celui du jardin du Val fut envoyé d'Espagne à Louis XIV.

Il y a quelques autres especes d'Azeroliers, dont les fruits ne sont guere plus mauvais que ceux du précédent; tels sont

1°. l'Azerolier du Canada *Mespilus Canadensis Sorbi terminalis facie.* Inst. dont la fleur a dix lignes & demie de diametre ; trois, quatre, communément cinq, & très-rarement deux pistils ; jamais plus de dix étamines, longues d'environ quatre lignes, terminées par de gros sommets de couleur de rose mêlée de blanc ; de chaque côté de l'onglet des cinq pétales, il s'éleve une étamine. Ses feuilles sont larges du côté de la queue, divisées par les bords en plusieurs découpures peu profondes, dont la dentelure & surdentelure est très-aiguë ; elles ont environ trois pouces & demi de longueur, sur deux pouces de largeur vers la queue ; elles sont minces, relevées en dehors de nervures fines. Ses fruits sont d'un beau rouge, rassemblés par bouquets, comme ceux du Sorbier terminal. Quelques Jardiniers nomment cet Azerolier *Epine à feuilles d'Erable*, quoique ses feuilles soient beaucoup plus alongées, & ressemblent peu à celles de cet Arbre.

2°. L'Azerolier de Virginie *Cratægus crus galli.* Linn. dont la fleur a de huit à neuf lignes de diametre ; de quinze à vingt étamines ; trois pistils, rarement deux ou quatre. Le calyce ressemble à celui de la fleur du Poirier ; il est divisé en cinq échancrures longues & très-étroites. Les feuilles se terminent en pointe longue & aiguë du côté de la queue, & sont ordinairement accompagnées à leur naissance de deux stipules frangées & découpées. L'autre extrémité est large, cependant terminée par une petite pointe ; vers cette extrémité, les bords sont divisés en plusieurs découpures, ordinairement beaucoup moins grandes & encore moins profondes que celles du précédent, garnies de dents aiguës, & surdentelées. Ces feuilles sont fermes & étoffées. Sous l'aisselle de chacune, il y a un bouton ou une grande & forte épine, qui fait nommer cet Azerolier *Epine à longs dards.* Son fruit est gros, d'une odeur & d'une saveur approchant de celles d'une mauvaise Pomme : jaune-pâle ; applati par les extrémités ; anguleux, ou relevé de côtes sur son diametre. Il y a un autre

Azerolier, qu'on nomme aussi de Virginie, qui n'a point, ou très-peu d'épines. Sa feuille est de même forme, mais moins grande, & d'un vert moins clair. Son fruit est bien arrondi, d'un beau rouge, moins gros.

Je pourrois ajouter, 3°. l'Azerolier-Poirier, dont la feuille est elliptique, longue d'environ cinq pouces, & large de trois pouces, beaucoup plus étroite par les extrémités que par le milieu, dentelée finement, & peu profondément vers la queue, qui est menue, longue de quinze à vingt lignes: l'autre extrémité est garnie de grandes dents surdentelées. Le dedans est d'un vert un peu luisant; le dehors est blanchâtre, couvert d'un duvet fin. Son fruit est de la forme d'une petite Poire, bien arrondie sur son diametre, applatie par la tête où l'œil est placé presqu'à fleur; il n'est pas plus ouvert que celui des Poires. Il se termine régulièrement en pointe vers la queue, qui est menue, longue de sept à quinze lignes. Son diametre est de dix à onze lignes, & sa hauteur de douze ou treize lignes. Sa peau est lavée de rouge du côté du soleil, d'un jaune-rougeâtre de l'autre côté. Sa chair est jaune, un peu pierreuse. Son eau n'est pas désagréable. Dans l'intérieur on trouve, comme dans les Poires, cinq loges & dix petits pepins. L'Azerole-Poire mûrit vers la mi-Septembre. Plusieurs Botanistes regardent cet Arbre comme un vrai Poirier. Il en a en effet tous les caracteres.

MESPILUS, Nefflier.

I. *MESPILUS Germanica, folio laurino non serrato; sive Mespilus sylvestris.* C. B. P.

Nefflier des bois. (*Pl. II.*)

Les Nefliers s'élevent au-dessus des Arbrisseaux, & forment de petits Arbres. Leurs branches s'étendent de côté & d'autre sans régularité. Leurs bourgeons font un petit coude à chaque

nœud, qui est garni d'un bouton. Les boutons à bois sont fort petits ; ceux à fruit sont plus renflés. Ceux-ci s'ouvrent au printemps, & produisent, comme ceux du Coignassier, une petite branche sur la longueur de laquelle il se développe plusieurs feuilles, & à son extrémité une fleur.

Le Nefflier commun s'éleve sans culture dans les bois ; & comme il s'y multiplie par ses semences, il arrive souvent dans son fruit, dans ses feuilles, dans ses épines, &c. de légeres variations sur lesquelles les Botanistes ont établi plusieurs variétés. Mais ces différences étant peu considérables, quelquefois même peu constantes, nous les comprendrons sans distinction dans la description du Nefflier des bois.

Sa fleur est composée d'un calyce d'une seule piece, divisé par les bords en cinq appendices, quelquefois fort étroits, quelquefois assez larges. Ce calyce supporte cinq grands pétales blancs, arrondis, & concaves ou creusés en cuilleron. On trouve dans l'intérieur de la fleur une vingtaine d'étamines attachées aux bords du calyce. Au milieu des étamines est le pistil formé d'un embryon qui fait partie du calyce, & de cinq styles terminés par des stigmates arrondis.

Ses feuilles sont grandes, longues d'environ cinq pouces & larges de deux pouces, simples, entieres, formant un ovale très-alongé, terminées par les deux extrémités en pointe presqu'égale, posées alternativement sur les branches, soutenues par des queues assez courtes. Elles sont couvertes d'un duvet très-fin, relevées en dehors d'arrêtes assez saillantes, creusées en dedans de sillons peu profonds. Sous l'aisselle des feuilles, il sort un bouton ou une épine, quelquefois l'un & l'autre. Les feuilles sont très-légérement dentelées dans quelques individus ; dans quelques autres elles sont unies ; & dans d'autres on en trouve d'unies & de dentelées. Il y a des Nefliers qui ont des épines ; il y en a qui n'en ont point. J'ajouterai que les feuilles, sur différents individus,

individus, & souvent sur un même individu, n'ont pas les mêmes proportions. Les unes sont très-alongées; les autres sont plus larges relativement à leur longueur.

Ses fruits sont petits, terminés par un ombilic très-ouvert, dont le diametre est presqu'égal à celui des fruits, qui sont comprimés par cette extrémité; il est bordé des échancrures du calyce qui subsistent jusqu'à la maturité du fruit. Il y a des fruits applatis par les deux extrémités, dont le diametre est de douze à quatorze lignes, sur sept ou huit de la tête à la queue. Il y en a qui sont alongés, ayant douze ou treize lignes de diametre, sur quatorze ou quinze lignes de hauteur; d'autres enfin ont une hauteur & un diametre presqu'égaux. Ordinairement aux Neffles alongées, les découpures du calyce se rapprochant les unes des autres, couvrent l'ombilic; aux Neffles raccourcies, elles sont courtes, ou s'écartent, & laissent l'ombilic ouvert.

Lorsque les Neffles des bois sont molles, elles paroissent d'un goût relevé & assez agréable à ceux qui aiment ce fruit de fantaisie.

On trouve dans l'intérieur de la Neffle cinq noyaux osseux & très-durs.

II. *MESPILUS folio Laurino major.* C. B. P.

NEFFLIER cultivé à gros fruit. (*Pl. III.*)

Ce Nefflier est plus fort, & devient plus grand que les Neffliers des bois.

Le bourgeon est gros, brun-foncé, fort tiqueté de points gris, coudé à chaque nœud.

Le bouton est fort petit, terminé en pointe obtuse, comme collé sur la branche. Son support est large & saillant.

La fleur a près de vingt-cinq lignes de diametre. Le calyce est haut de quatre lignes, large de huit lignes. Ses cinq échancrures

ſont longues de huit à dix lignes, larges de trois lignes près le calyce, & terminées réguliérement en pointe très-aiguë. Les cinq pétales ſont blancs, ronds, ayant près de neuf lignes de longueur & autant de largeur. Plus de quarante étamines prennent naiſſance des bords intérieurs du calyce. Le centre de la fleur eſt occupé par cinq ſtyles joints par la baſe ſans adhérence, & terminés par des ſtigmates.

Les feuilles ſont plus grandes que celles du Nefflier des bois. Il s'en trouve ſur les bourgeons vigoureux qui ont plus de ſix pouces de longueur ſur plus de deux pouces neuf lignes de largeur. L'extrémité ſe termine en pointe; le côté de la queue eſt obtus, & ſouvent accompagné d'une ou deux oreilles qui reſſemblent à de petites folioles. Celles des autres branches ſont preſqu'également pointues par les deux extrémités, & ſans oreilles à leur épanouiſſement: les bords des unes ſont unis vers la queue, & dentelés réguliérement, très-finement & très-peu profondément vers l'extrémité. Les bords des autres ſont garnis de grandes dentelures obtuſes, irrégulieres, & très-peu profondes. Elles ſont d'un vert-foncé, relevées en dehors de groſſes nervures, creuſées de ſillons peu profonds en dedans; mais relevées de groſſes boſſes qui ſe forment entre les nervures latérales, & s'étendent preſque de toute leur longueur; ce qui fait que la groſſe nervure ſe replie en arc en dehors, & que les bords de la feuille ſe roulent un peu du même ſens.

Les fruits ſont gros & courts, ayant dix-neuf lignes de diametre, ſur quinze ou ſeize lignes de hauteur, quelques-uns moins. Il s'en trouve qui ont deux pouces de diametre, ſur vingt lignes de hauteur. Lorſque ces groſſes Neffles ſont molles, elles ſont beaucoup moins délicates & moins relevées que les ſauvages, & ſouvent elles ont un goût de pourri: parce que les fruits commençant toujours à mollir par le cœur, lorſque le dedans de ces groſſes Neffles ſeroit bon à manger, le dehors eſt encore

vert; & lorsque le dehors est en état d'être mangé, le dedans est pourri: au lieu que les petites Neffles, dont la superficie est peu distante du centre, mollissent par-tout presqu'en même temps. Pour procurer le même avantage aux grosses Neffles, il faut, lorsqu'elles commencent à s'attendrir en dedans, les mettre dans un van & les remuer, afin de meurtrir leur superficie, & les disposer à mollir aussi promptement que l'intérieur. Ensuite on les entasse sur de la paille où elles achevent bientôt de mollir.

La grosse Neffle contient cinq noyaux osseux, comme celle des bois.

III. *MESPILUS foliis Laurus, fructu sine ossculis.*

NEFFLIER à fruit sans noyaux. (*Pl. IV.*)

Ce Nefflier est à peu-près de la même grandeur que le précédent.

Ses bourgeons sont plus menus, & plus alongés, d'un brun moins foncé, tiquetés de petits points d'un jaune rougeâtre. Ils ont quelques épines.

Ses boutons sont beaucoup plus gros, plus alongés, écartés de la branche. Les supports sont moins saillants.

Sa fleur a quinze lignes de diametre. Elle est composée 1°. d'un calyce d'une seule piece, divisé en cinq grandes échancrures, dont deux qui enveloppent la fleur avant son épanouissement, sont presqu'aussi grandes que les pétales, un peu blanchâtres vers le calyce, vertes dans le reste, longues de six lignes, larges de cinq lignes, terminées en pointe. Les trois autres ne different des pétales que par leur situation, & la couleur verte qui borde leur extrémité; elles sont blanches dans leur très-grande partie, & figurées comme les pétales; seulement on apperçoit une petite pointe au milieu de leur extrémité: 2°. de cinq pétales blancs, longs de six lignes & demie, larges d'autant, épais ou étoffés,

diminuant de largeur vers l'onglet, ronds par l'extrémité, quelques-uns presque figurés en cœur, traversés dans toute leur longueur d'un sillon sensible: 3°. de trente à quarante étamines terminées par de gros sommets: 4°. de trois styles informes sans stigmates, de la base desquels s'élevent cinq étamines avec leurs sommets. Outre les échancrures, souvent une ou deux stipules vertes, longues de sept à huit lignes, larges d'une ligne & demie à leur naissance, terminées en pointe, sortent du calyce & subsistent jusqu'à la maturité du fruit. La fleur du Nesflier sans pepin differe de celle du Nesflier à gros fruit, 1°. par sa grandeur qui est beaucoup moindre: 2°. par son calyce qui est moins large, plus alongé & assez semblable à celui du Poirier: 3°. par les échancrures: 4°. par le pistil.

Ses feuilles sont beaucoup moindres, sur-tout en longueur, que celles du Nesflier à gros fruit. Les grandes feuilles des bourgeons ont deux pouces & demi de longueur, sur dix-huit lignes de largeur. La grosse arrête se courbe un peu en arc en dehors, & les petites nervures y sont très-saillantes. Les bords se froncent, & sont garnis & comme festonnés de grandes dents arrondies, irrégulieres & peu profondes. La queue est fort courte, d'un rouge plus foncé que celle des feuilles du Nesflier à gros fruit. Les feuilles des branches à fruit sont, comme celles des autres Nesfliers, alongées, unies par les bords, pointues par les deux extrémités; elles sont longues de quatre à quatre pouces & demi, & larges de vingt à vingt-quatre lignes.

Ses fruits sont petits, ayant onze ou douze lignes de diametre, sur une hauteur tantôt égale, tantôt moindre, & quelquefois plus grande. Les deux échancrures vertes du calyce se conservent sur le bord du large ombilic du fruit jusqu'à sa maturité; les trois autres se dessechent ordinairement long-temps avant que le fruit soit parvenu à sa grosseur. Ces Nesfles n'ont point de noyaux, avantage qui, joint à celui d'être délicates, & de mollir entiére-

ment en peu de temps, doit les faire préférer à toutes les autres.

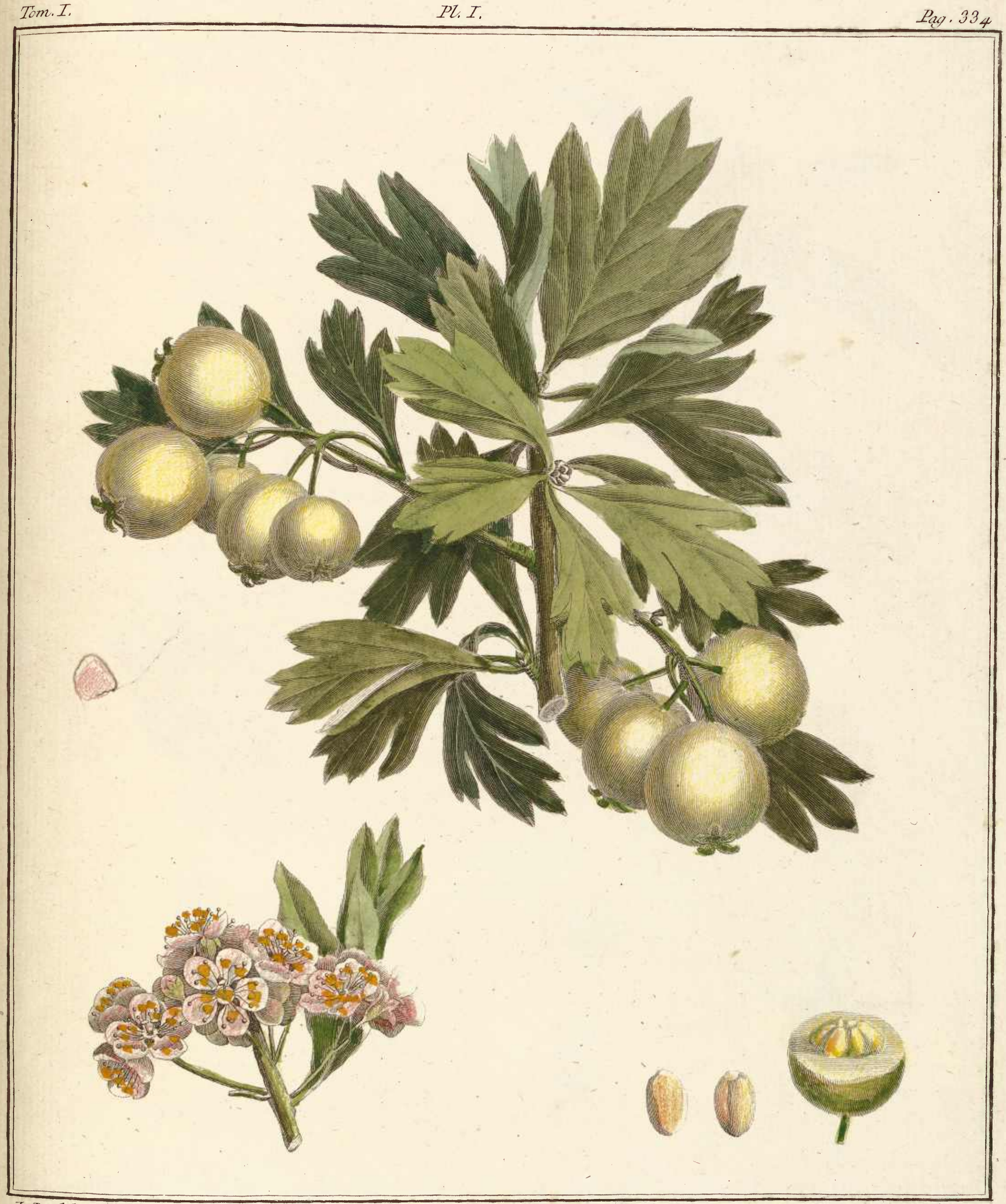
Le Nefflier se multiplie par les semences. Les deux especes qu'on cultive dans les jardins se perpétuent par la greffe en fente, & en écusson, sur le Poirier, le Coignassier, le Nefflier sauvage, & toute la famille du *Mespilus*. Tout terrein lui convient. Dans les terres humides, le fruit est plus gros; dans les terres seches, il a plus de goût. Si l'on veut lui donner une forme réguliere, il en est susceptible, & ne craint point la taille. On peut l'élever en tige, le tenir en buisson, l'étendre en espalier ou en éventail; du reste il n'exige aucune culture.

Ce fruit se mange crud sans sucre, ou glacé de caramel.

La culture de l'Azerolier est la même que celle du Nefflier.

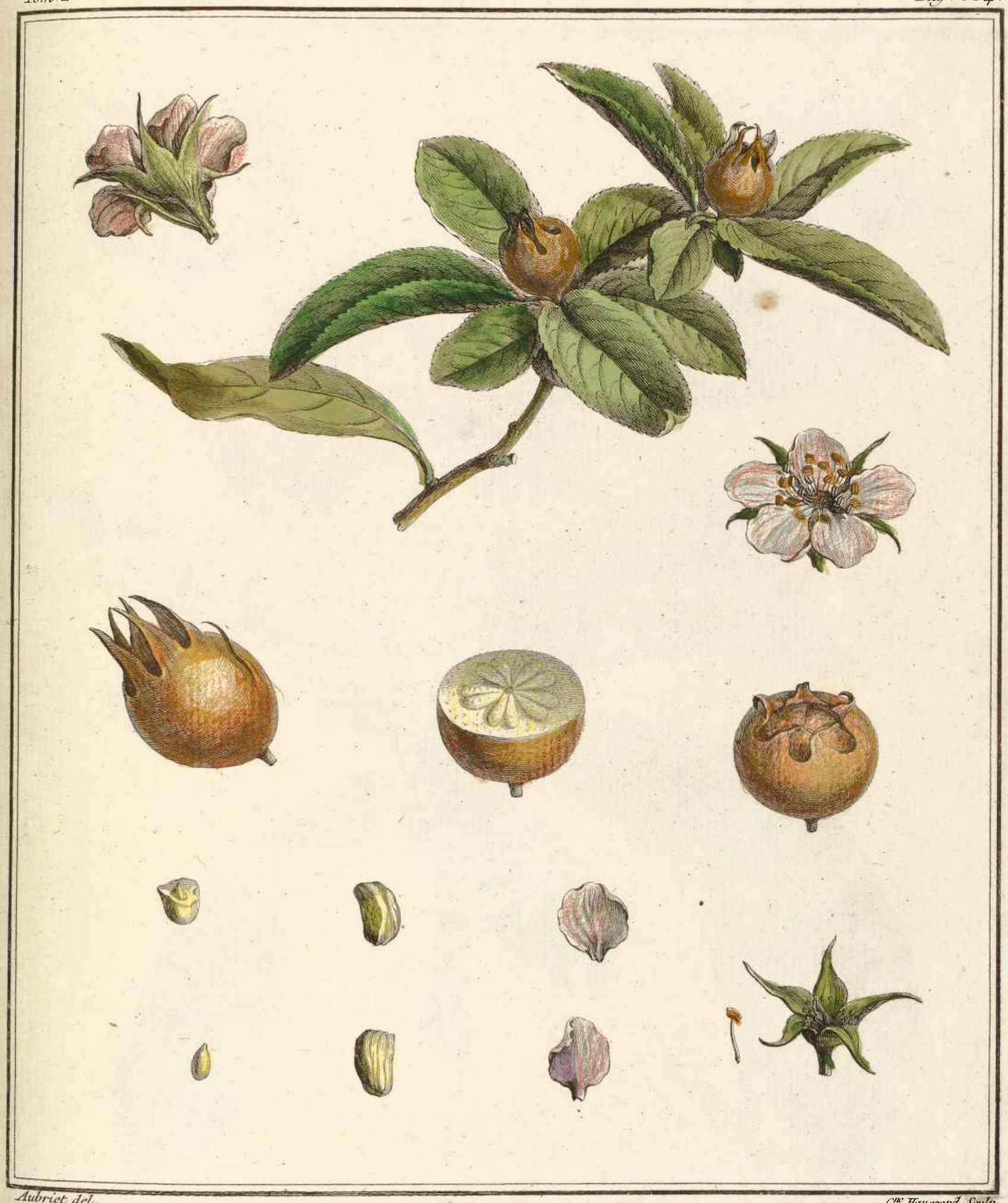
Ses fruits se mangent cruds ou en compote lorsqu'ils sont murs, & non pas mous. On les confit entiers. Il en vient d'assez bonnes confitures d'Italie, où l'Azerole blanche est estimée.

Les Azeroles mûrissent en Octobre & Novembre. Les Neffles se mangent en Novembre & Décembre.



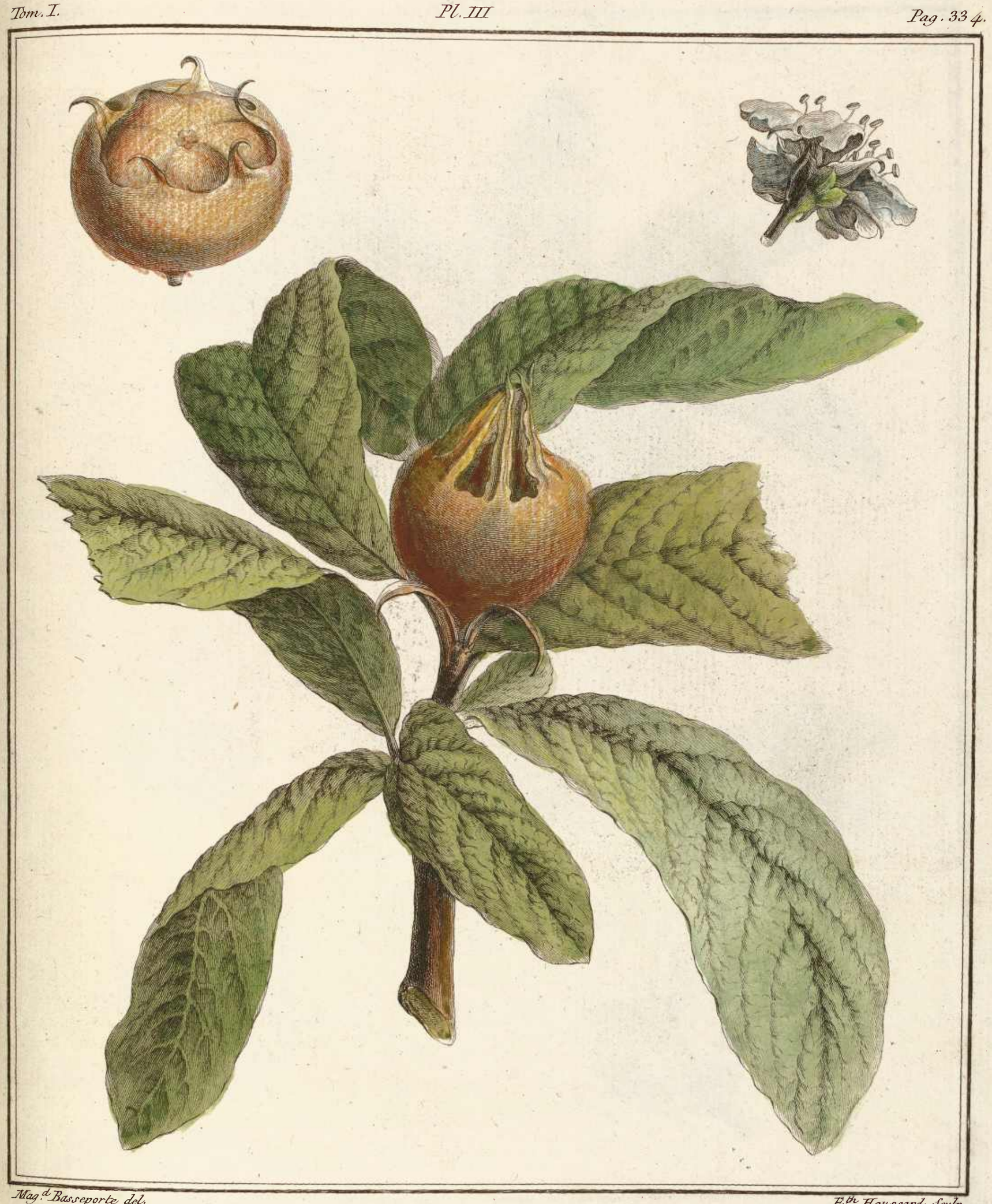
L.B. del. B.L. Henriquez Sculp

Azerolier d'Italie.



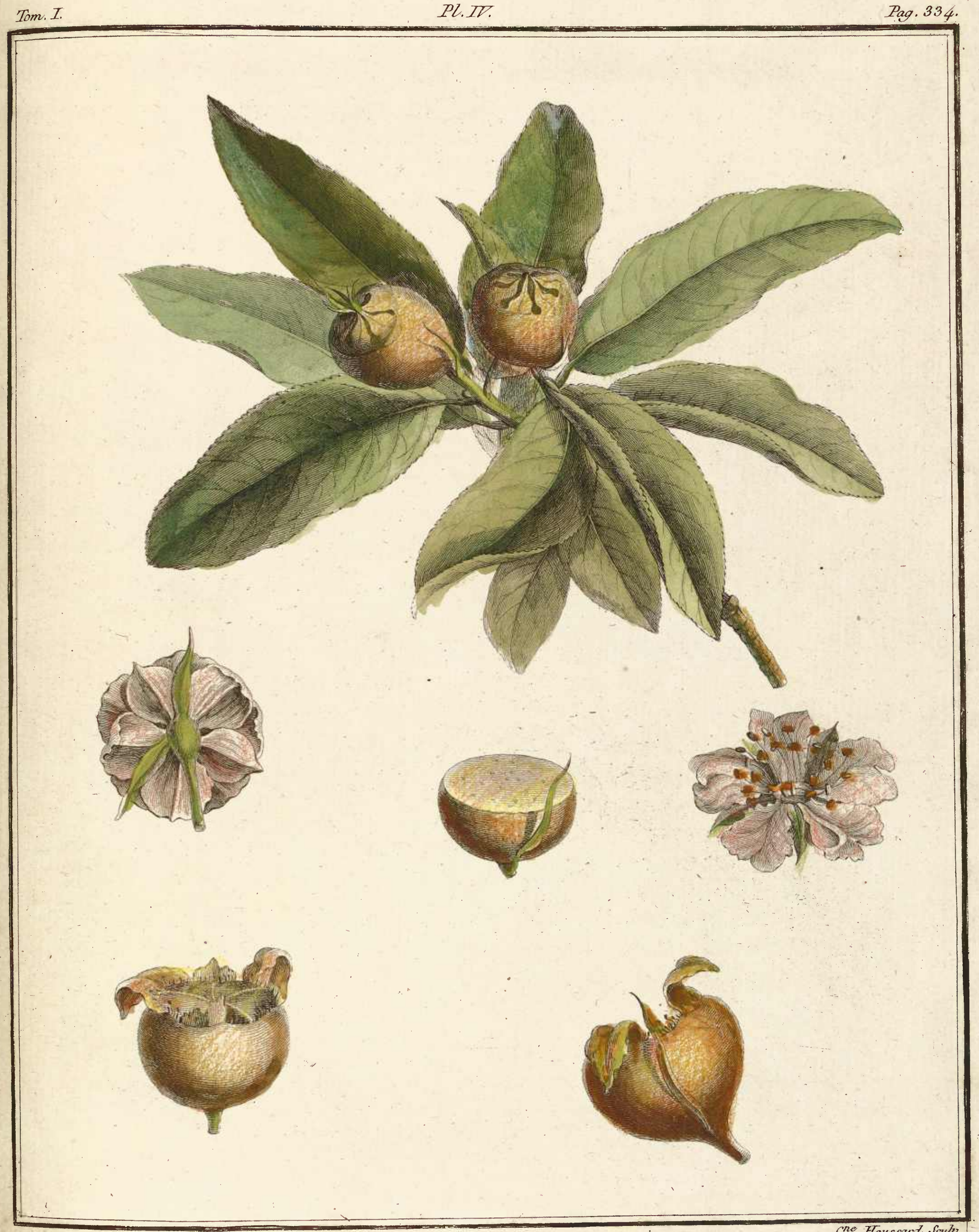
Aubriet del. Cte Haussard Sculp.

Neflier des Bois.



Mag.d Basseporte del. Et.n Haussard Sculp.

Neflier a gros fruit.



Aubriet del. Cne Haussard Sculp.

Neflier sans Noyaux.

MORUS,
MURIER.

MORUS fructu nigro. C. B. Pin. 459.

MURIER à fruit noir.

CE MURIER, le seul qui doit trouver place dans ce Traité, est un assez grand Arbre, dont la forme est peu agréable & peu réguliere. Il soutient mal une partie de ses branches, se soutient mal lui-même, sa tige étant ordinairement tortue ou penchée de quelque côté. Il produit quelquefois des bouchons de faux bois dans un endroit, & se dégarnit ailleurs.

Les bourgeons ne sont ni gros ni longs. Leur écorce est d'un vert-clair tirant sur le fauve en quelques endroits; pendant l'hiver elle devient d'un brun rougeâtre, tiqueté de points gris.

Les boutons sont gros, terminés en pointe aiguë, bruns, peu écartés de la branche. Le support est fort gros & saillant.

Les feuilles sont figurées en cœur alongé & un peu étroit du côté de la queue, qui est fort grosse, ferme, ronde, d'un vert-clair, longue de huit à quinze lignes; les bords sont garnis réguliérement de grandes dents aiguës, dont quelques-unes sont surdentelées. Le dehors de la feuille est relevé de grosses nervures blanchâtres, très-saillantes, qui se ramifient en un grand nombre de moindres; le dedans est creusé de sillons peu profonds correspondants aux nervures. Les grandes feuilles ont six pouces & demi de longueur, sur six pouces de largeur.

Au mois de Mai, chaque bouton qui s'ouvre, produit un bourgeon. Des premiers anneaux qui sont à l'insertion de ce bour-

geon, il sort d'un à quatre épis de fleurs. A mesure que le bourgeon s'alonge, il produit des feuilles, & en même temps sous l'aisselle de chaque feuille un bouton, & à côté de ce bouton un épi de fleurs. Il naît ainsi des boutons & des fleurs sous l'aisselle des trois ou quatre premieres feuilles qui se développent; sous les autres, il n'y a que des boutons. Les fleurs attachées immédiatement & grouppées sans pédicule sur une queue, filet, rafle ou support commun, forment une espece de chaton ou d'épi. Sur un même individu, on trouve des épis de fleurs mâles & stériles, & des épis de fleurs femelles & fertiles. Les épis de fleurs mâles sont longs de six à dix-huit lignes; ceux de fleurs femelles, de quatre à six lignes. Chaque fleur mâle est composée d'un calyce divisé en quatre échancrures qui s'épanouissent; de quatre étamines assez longues surmontées de gros sommets; & d'un pistil avorté. Chaque fleur femelle est composée d'un calyce charnu divisé en quatre échancrures qui ne s'épanouissent point; mais demeurent fermées & appliquées sur un pistil qu'elles couvrent, & dont elles ne laissent sortir que le style divisé en deux branches recourbées, & reposant sur un embryon conique, qui contient une semence ou un pepin. Quelques branches ne portent que des chatons de fleurs mâles, & d'autres des chatons de fleurs femelles. Il y a aussi des Mûriers qui donnent beaucoup plus de fleurs mâles que de fleurs femelles. Il faut éviter de les multiplier.

Les fleurs mâles tombent après avoir fécondé les fleurs femelles. Celles-ci deviennent des baies ou de petits fruits longs de quatre à cinq lignes, larges de deux à trois lignes & demie, composés de quatre pieces ou lobes, emboités l'un dans l'autre, & se recouvrant en partie. De dix à trente-six de ces baies (suivant le nombre des fleurs de l'épi) rassemblées & serrées l'une contre l'autre sans aucune adhérence, & attachées immédiatement sur le support commun, se forme le fruit qu'on appelle *Mûre*. Une belle Mûre a environ quatorze lignes de longueur, sur dix ou onze

onze de diametre. La peau de chacune des baies est d'abord d'un vert-clair, ensuite d'un beau rouge, enfin d'un noir-foncé & luisant: alors elle est mûre; sa peau est très-mince & se rompe facilement; elle ne contient aucune substance solide, mais un jus ou eau d'un beau rouge-foncé, & d'un goût aigrelet. On trouve dans chaque baie une petite semence applatie, d'un rouge-foncé, oblongue, un peu moins obtuse par une extrémité que pas l'autre. Le support commun de toutes les baies qui forment le fruit est ligneux & très-dur, garni d'un grand nombre de poils & fibres très-menues, longues de près de deux lignes, qui pénetrent avant dans les baies, & leur servent d'attache sur ce support.

On plante le Mûrier dans une basse-cour ou quelqu'autre lieu couvert & propre à abriter ses fleurs & les empêcher de couler: il ne demande ni taille ni culture. Les amateurs de son fruit peuvent planter un Mûrier en espalier à quelqu'exposition que ce soit; il tapissera fort bien le mur & donnera de très-beau fruit. On peut l'élever de semences, mais les marcotes & les boutures sont une voie plus prompte, plus sûre & plus facile.

On mange les Mûres crues au commencement du repas. On en fait des syrops propres à appaiser ou modérer les maux de gorge; mais on emploie plus ordinairement à cet usage les Mûres des haies, qui sont les fruits de la ronce; non qu'elles soient préférables, mais parce qu'elles sont plus communes.

La maturité des Mûres est depuis la fin de Juillet, jusques vers la fin de Septembre. Aux approches de l'automne, les feuilles du Mûrier se couvrent de taches roussâtres.

Fin du Tome premier.

ERRATA.

Page 41, ligne 3, un peu, lisez, très-peu.

De l'Imprimerie de L. F. Delatour, 1768.

L.B. del. B.L. Henriquez Sculp.

Mûrier.

Zettler


ARBRES
FRUITIER
TOM I