

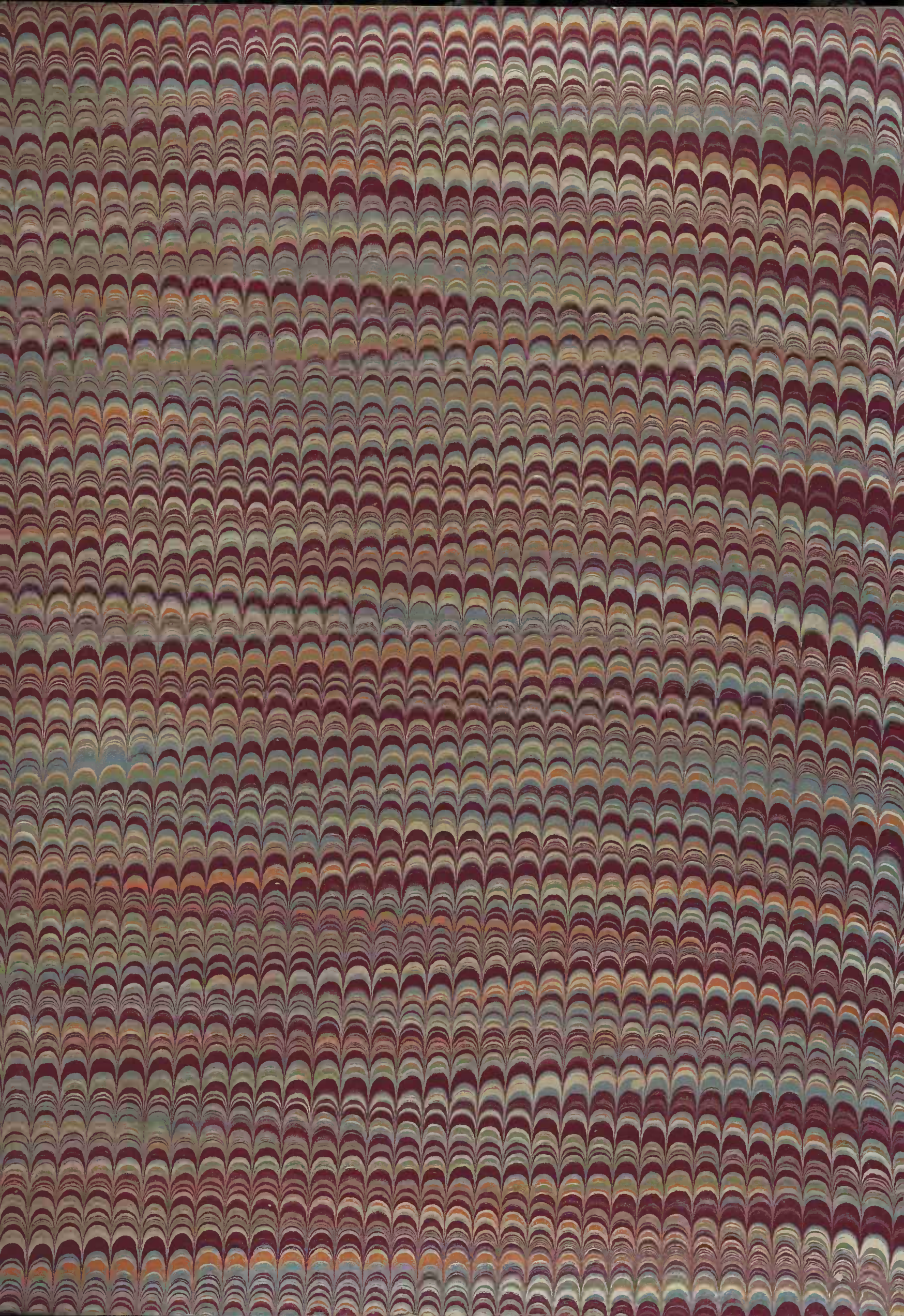
EX-LIBRIS

UNIVERSIDADE
1934

COLLEGIO
1554

UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO
ESCOLA SUPERIOR DE AGRICULTURA
LUIZ DE QUEIROZ

Nº 13906



LE
JARDIN FRUITIER
DU MUSÉUM

LE PÊCHER

LE
JARDIN FRUITIER
DU MUSÉUM

OU

ICONOGRAPHIE DE TOUTES LES ESPÈCES ET VARIÉTÉS
D'ARBRES FRUITIERS

CULTIVÉS DANS CET ÉTABLISSEMENT

AVEC

LEUR DESCRIPTION, LEUR HISTOIRE, LEUR SYNONYMIE, ETC.

PAR J. DECAISNE

Membre de l'Institut, Professeur de culture au Muséum d'histoire naturelle

PUBLIÉ SOUS LES AUSPICES

DE M. LE MINISTRE DE L'AGRICULTURE ET DU COMMERCE

..... Materiae tanta abundat copia,
Labi labori ut desit, non fabri labor.
PRÆOR.

TOME SEPTIÈME

PARIS

LIBRAIRIE DE FIRMIN-DIDOT ET C^{IE}

IMPRIMEURS DE L'INSTITUT DE FRANCE

RUE JACOB, 56

1872-1875

Droit de reproduction et de traduction réservé



LE PÊCHER.

De même que la poire est le roi des fruits à pepins, la pêche tient pareillement le premier rang parmi les fruits à noyau ; aussi le pêcher est-il de la part des arboriculteurs l'objet de soins que l'on n'accorde au même degré à aucun autre arbre du même groupe. Il n'en est point dont la culture soit aujourd'hui plus perfectionnée et mieux entendue.

Le pêcher (*Persica vulgaris*) est un petit arbre de 3 à 5 mètres de hauteur, dont le tronc dépasse rarement la grosseur de la jambe, du moins sous nos climats. Ses feuilles sont longuement lancéolées, aiguës, dentées, glabres et d'un vert tendre (1), portant souvent de deux à quatre glandes sur le pétiole ou à la base du limbe. Ses fleurs sont roses (fleur de pêcher) ou rouge-pourpre, et ses fruits, qui sont de grosses drupes succulentes, sont, suivant l'espèce, couverts d'un duvet fin et velouté ou glabres et luisants, ordinairement colorés de pourpre du côté qui a été exposé au soleil. Le noyau est épais, dur, ovoïde ou déprimé et caréné, souvent terminé en pointe assez aiguë à son sommet et creusé sur ses deux faces de sillons plus ou moins profonds et sinueux. L'amande qu'il contient est ordinairement très-amère ; on pourrait même dire qu'elle est un peu véné-

(1) On cultive actuellement plusieurs variétés de pêchers à titre d'arbustes d'ornement : les uns à feuilles dorées, ou de couleur pourpre ; les autres à fleurs doubles, roses, pourpres, blanches ou panachées.

neuse, puisqu'elle est imprégnée d'une assez forte dose d'acide hydrocyanique, comme le sont d'ailleurs les amandes de l'amandier amer, et généralement toutes celles des Amygdalées, où se retrouve à quelque degré cette amertume.

On croit communément que le pêcher est originaire de la Perse, d'où il aurait été, au dire de Macrobe, introduit en Grèce par Alexandre le Grand. Cette hypothèse peut se soutenir; mais, comme on n'y a point trouvé jusqu'ici le pêcher à l'état sauvage, on peut supposer avec beaucoup plus de probabilité que les anciens Persans l'avaient eux-mêmes reçu d'une contrée plus intérieure de l'Asie, et, selon toute vraisemblance, de la Chine, pays où les variétés de pêchers sont remarquables et nombreuses. Ce qui est certain, c'est que la culture en est fort ancienne, et c'est là probablement la cause du grand nombre de variétés qui en sont sorties. Son analogie avec l'Amandier (*Amygdalus communis*), et surtout l'existence de quelques variétés qui semblent intermédiaires entre les deux, ont amené quelques horticulteurs à admettre (1), avec le célèbre Knight, que le pêcher pourrait n'être qu'une forme particulière de l'amandier, née spontanément par variation ou produite par la culture. Je ne partage aucunement cette idée, à cause des différences réellement grandes qui séparent les deux arbres, tout en reconnaissant qu'il est souvent impossible de tracer chez chacun d'eux des limites précises entre ce que l'on appelle une espèce, une race et une variété.

Les différences les plus saillantes entre le pêcher et l'amandier sont : 1° les proportions relatives des deux arbres, l'Aman-

(1) C'est en particulier la singulière hypothèse à laquelle paraît se rattacher M. Carrière, qui admet l'identité spécifique de l'Amandier et du Pêcher. Ce dernier, selon lui (voir *Revue horticole*, 1866, p. 214 et 216), proviendrait directement de l'amandier commun, et indirectement de l'amandier d'Orient, voire même de l'amandier nain (*Amygdalus nana*), en passant par une série de variétés intermédiaires. (*Arbre généalogique du groupe Pêcher.*)

dier devenant incomparablement plus gros que le Pêcher; il en existe en effet, dans diverses parties du midi de la France, dont le tronc plus ou moins contourné a plus de 2 mètres de circonférence, les plus vieux pêchers, dans les mêmes régions, atteignant au plus à 0^m.60 de tour; 2° la longueur relative et la teinte des feuilles, qui sont en moyenne d'un tiers plus longues et d'une verdure plus brillante dans le pêcher que dans l'amandier; 3° la couleur des fleurs, d'un blanc rosé dans l'amandier, d'un rouge pourpre dans le pêcher, où elles ne prennent la teinte blanche ou rosée qu'exceptionnellement et par décoloration; 4° enfin, la différence de forme des noyaux, qui sont lisses et simplement parsemés de trous dans l'amandier, tandis qu'ils sont profondément sillonnés dans le pêcher, ce qui, selon nous, est suffisant pour classer les deux arbres dans deux genres distincts (*Amygdalus* et *Persica*), comme l'ont fait Tournefort et plusieurs grands botanistes. Il y a, entre les deux arbres, d'autres différences encore que j'omettrai de signaler, par exemple celle du brou de l'amande avec la chair de la pêche, parce qu'on connaît quelques variétés d'amandiers, peut-être hybrides, où le brou s'épaissit et devient un peu succulent, sans l'être autant que la chair des pêches, même les plus médiocres (1).

Les anciens pomologistes distinguaient déjà plusieurs espèces ou races de pêchers. « *Persica malus*, quod fortasse ex Persia primum fit advecta, dit Lonicer (2). Quatuor hujus distinctæ inveniuntur species :

« Prima est quod candida, quam popularem vocant (avant-pêche blanche);

(1) Les grands genres composés d'éléments différents, tels que Linné et d'autres l'ont proposé en réunissant les pêchers, pruniers, amandiers, etc., ne rappellent absolument rien à l'esprit; en effet, la méthode naturelle exige que les genres puissent se résumer en propositions bien nettes. (De Candolle, *Théor. élém.*, p. 183 et 187; Cuvier, *Règne anim.*, préface.)

(2) Lonicer, *Botanicon Plant. histor. cum earumdem ad vivum artificiose, etc.*, 1565.

à un amateur français, M. Desprez. Voici ce qu'il dit à ce sujet : « Ce fut en 1810 et 1811 que M. Desprez, juge à Alençon, employait les loisirs que lui laissaient ses fonctions à étudier les pêchers, et qu'il remarqua que les uns n'avaient pas de glandes à leurs feuilles, que d'autres en avaient de globuleuses, et que d'autres avaient des glandes réniformes. Il me fit part de ses observations ; je les ai suivies pendant plusieurs années, me suis assuré qu'elles étaient constantes, et qu'on pouvait avec certitude les faire entrer avec beaucoup d'avantages parmi les caractères qui distinguent les pêchers entre eux. M. Desprez n'étant pas disposé à publier lui-même sa découverte, et m'ayant autorisé à la faire connaître, je lui ai témoigné ma reconnaissance en publiant, sous le nom de *Pêcher Desprez*, une nouvelle variété que mon ami Noisette avait rapportée de Belgique en 1808, sous le nom de *Brugnon blanc*, nom impropre, puisqu'elle n'est pas un brugnon. Ensuite, au moyen de l'absence, de la forme des glandes, j'ai pu former douze divisions parmi les pêchers cultivés, au lieu de six établies jusqu'alors, et par là faciliter singulièrement la distinction des espèces. C'est d'après ce plan que j'ai classé et décrit les pêchers dans la première édition de la *Pomone française*, 1817. Enfin c'est dans ces deux ouvrages que les Anglais Loudon et G. Lindley (1) en ont puisé la première idée et l'ont fait connaître à leurs compatriotes, mais sans nommer M. Desprez. »

Les pomologistes postérieurs à G. Lindley (1) n'ont rien ajouté d'important à cette classification, dont ils ont conservé le principe, leurs modifications ne portant que sur des appréciations

(1) Presque tous les pomologistes, et même de simples arboriculteurs, ont entrepris la classification des pêchers, et chacun d'eux y a introduit ses vues particulières. Pour nous en tenir aux principaux, nous citerons, outre ceux qui ont été nommés ci-dessus : le comte Lelicur, dans la première moitié de ce siècle ; Robert Hogg, en Angleterre, et M. Gabriel Luizet, en France. La lecture de leurs ouvrages, utile pour l'histoire du jardinage, est totalement superflue au point de vue de la pratique.

diverses de caractères. C'est ce qu'ont fait, entre autres, le savant pomologiste Poiteau, puis M. Carrière, qui a publié divers travaux sur le pêcher, enfin M. Paul de Mortillet, qui, dans un travail récent (1), intervient simplement l'ordre dans lequel G. Lindley avait classé ses caractères distinctifs. Ces modifications, quoique de peu de valeur, offrent cependant l'avantage de mettre en première ligne les caractères les plus apparents et les plus faciles à saisir. Ajoutons que, les pêches lisses appartenant à une autre espèce botanique que les pêches duveteuses, le caractère tiré de la peau du fruit acquiert par là une importance de premier ordre.

Races et variétés de pêchers. — Admettant cette légère correction au travail de G. Lindley, nous dirons donc que les caractères sur lesquels se fonde la classification des pêchers sont : 1° la nature de la peau du fruit, qui est lisse ou couverte de duvet; 2° l'adhérence ou la non-adhérence de la chair au noyau; 3° la grandeur relative des fleurs, divisées en grandes, moyennes ou petites; 4° la présence ou l'absence de glandes pétiolaires, tantôt globuleuses, tantôt réniformes.

1° D'après la nature de la peau, nous aurons deux groupes de premier ordre, qui comprennent toutes les espèces connues, savoir : les pêches à peau duveteuse, et les pêches lisses.

Ce qui tend à prouver que nous avons là deux espèces, c'est qu'il n'est pas rare d'observer sur une même branche, et par un phénomène de disjonction, des pêches et des brugnonns, absolument comme on le voit au sujet du *Cytisus Adami*, etc., etc. Je trouve la première mention de ce phénomène dans une lettre adressée par Siculle à Aubert du Petit-Thouars, à la date du 2 mai 1813 (2), dans laquelle il est dit qu'une douzaine de pêches

(1) *Les Meilleurs fruits*, etc., fascicule de la Pêche, in-8° de 439 pages, avec figures noires dans le texte, par M. P. de Mortillet, 1863.

(2) *Recueil de Rapports et Mémoires*, etc., p. 147.

lisses sont apparues, une année, sur une branche d'un pêcher à fruits duveteux. Mais l'observation de M. R.-A. Salisbury (1) est plus complète et plus surprenante encore, en ce qu'il a vu des fruits mi-partie brugnons et mi-partie pêches duveteuses.

2° Dans chacune de ces deux espèces il y a, comme je l'ai déjà dit, des fruits à noyau libre et des fruits dont le noyau adhère à la chair. De là, subdivision de chacun des deux groupes en deux types : les pêches à chair adhérente au noyau et les pêches à chair non adhérente.

3° Chacune de ces quatre races se divise à son tour en sections, suivant que les fleurs sont relativement grandes, moyennes ou petites.

4° Enfin, les glandes du pétiole intervenant comme caractère, chacune de ces sections se subdivisera en trois groupes secondaires. Il est tout à fait indifférent qu'on mette ce caractère en dernière ligne ou qu'on le mette au second rang pour l'importance.

Parmi les caractères sur lesquels se fonde cette classification, il en est un qui peut sembler vague et propre à induire en erreur, c'est celui qu'on a tiré de la grandeur relative des fleurs (2). Aussi n'a-t-il pas été admis par tous les pomologistes, du moins tel que nous l'avons présenté ci-dessus; mais

(1) A Short Account of *Nectarines and Peaches* naturally produced on the same branches, by R.-A. Salisbury, *Hort. Trans.*, I, p. 103, tab. 5, 1820.

(2) Suivant M. Alexis Lepère (*Journal de la Société impériale d'horticulture*, VIII, p. 198), la distinction de la grandeur relative des fleurs de pêchers aurait une application directe dans la culture. Cet habile praticien assure que toutes les variétés à grandes fleurs, telles par exemple que les *mignonnes*, sont celles dont les fruits mûrissent en premier lieu; que la plupart de celles dont les fleurs sont moyennes, comme les *chevreuses*, mûrissent leurs fruits seulement dans la deuxième saison; enfin que les pêchers à petites fleurs, par exemple les *Madeleines*, sont généralement des variétés tardives, mûrissant mal sous le climat de Paris, ou n'y donnant que rarement de bons résultats, parce que leur bois n'a pas le temps de s'aérer convenablement avant l'hiver.

la difficulté est plus apparente que réelle, et on la surmonte aisément avec un peu d'habitude. M. Carrière a d'ailleurs fait voir que la forme varie quelque peu dans les trois catégories de fleurs, bien qu'on ne puisse pas trop compter sur ce dernier caractère.

Il est évident que, dans la pratique, on n'a pas besoin de toutes les variétés de pêchers indiquées dans les catalogues des pépiniéristes; on n'en cultive même ordinairement qu'un très-petit nombre, choisies parmi les meilleures, ou qui s'accoutument le mieux des conditions locales de sol et de climat. Pour aider l'amateur à faire son choix, je vais indiquer sommairement celles de ces variétés auxquelles il pourra donner la préférence; ce sont, parmi les pêches proprement dites, c'est-à-dire à noyau non adhérent, les pêches : *Reine des vergers*, *Galande*, *Galande pointue*, *Admirable jaune*, *Téton de Vénus*, *Grosse Mignonne ordinaire*, *Grosse Mignonne hâtive*, *Belle de Doué*, *Madeleine blanche*, *Madeleine rouge*, *Pêche Sieulle*, *Bourdine*, *Pucelle de Malines*, *Tardive des Mignots*, *Pêche beurre*, *Pêcher à feuille de saule*, *Nivette*, *Royal Georges*, *Chevreuse hâtive*, *Belle Conquête*, *Pourprée hâtive*, *Sanguine admirable*, *Sanguine grosse admirable*, *Belle Toulousaine*, *Pêche de Syrie* ou *Michal*.

Dans ce même groupe on peut encore recommander, quoique moins grosses et moins belles que les précédentes, les pêches : *Souvenir de Jean Rey*, *Barrington*, *Madeleine Dekenhoven*, *Georges IV*, *Rendatler*, *Hâtive de Hollande*, *Pourprée tardive*, *Petite Madeleine*, *Pêche de Malte*, *Avant-pêche rouge*, *Avant-pêche blanche*.

Parmi les pêches à noyau adhérent, auxquelles on donne les noms de Pavies, Persèques, Pêches mâles, Pêches à chair ferme, etc., sont : la *Pêche abricotée*, la *Pêche de Bonneuil*, *Pomponne rouge*, *Pomponne blanche*, *Alberge* ou *Persèque d'Angoumois*, la *Pêche jaune*, etc. On peut y ajouter, quoique d'ordre inférieur,

les pêches *Gain de Montreuil*, *Caroline incomparable*, enfin les pêcheurs nains (1).

Enfin, dans l'espèce des pêches lisses, ou brugnon, qui sont moins estimés en France que les pêches duveteuses (2), on peut recommander, parmi les variétés à chair non adhérente, le *Tawny Hunt's* (à chair jaune), le *Brugnon hâtif d'Angervilliers*, le *Brugnon de Gathoye*, le *Pitmaston à chair jaune*, le *Brugnon jaune*, le *Brugnon cerise*, l'*Hardwik's seedling*, le *Brugnon Stanwick*, l'*Elurge*, le *Brugnon de Boston à chair jaune*, le *Brugnon blanc* et le *Brugnon hâtif de Zelhem*. Dans le petit groupe de chair adhérente, il n'y a à citer que le *Newington ordinaire*, le *Newington hâtif* et le *Brugnon musqué*.

Culture du pêcher. — Comme la plupart des autres arbres, c'est par une bonne culture que le pêcher donne de bons fruits. Dans les pays vignobles, on plante et on sème beaucoup de pêcheurs dans les vignes, où ils viennent sans culture, presque toujours sans être greffés, et où on ne s'occupe d'eux que pour en récolter les fruits. Ce sont les pêches de vigne, fruits souvent mauvais, durs et petits, comprenant d'ailleurs un nombre illimité de variétés (3). Il en est autrement dans les jardins, où les

(1) On cultivait autrefois (au dix-huitième siècle) des pêcheurs nains qui, dit-on, ne dépassaient pas la taille d'un beau pied de giroflée, et qui, élevés en pots, donnaient ordinairement de vingt à vingt-cinq belles pêches. L'arbuste entier, chargé de ses fruits, servait alors à l'ornement des desserts.

(2) En Angleterre, au contraire, les brugnon, ou nectarines, vont au moins de pair avec les pêches duveteuses dans l'estime des amateurs.

(3) La qualité des pêches de vigne dépend du climat, de la nature du terrain et sans doute aussi de la variété à laquelle appartenaient les noyaux. Dans le Midi on sème beaucoup de pêcheurs dans les vignes, et cela avec un certain bénéfice, car, ainsi que le fait observer M. de Gasparin (*Cours d'agriculture*, IV, p. 738), ces arbres fructifient souvent dès la seconde année, et donnent abondamment des fruits pendant trois ans, après quoi ils commencent à décliner; mais on n'attend par leur mort pour les remplacer, à moins que la culture principale n'exige tout le terrain. En somme, quoique leurs fruits soient assez médiocres, ces petits pêcheurs sont un excellent supplément de cultures plus importantes.

variétés sont choisies et où on leur donne les soins nécessaires (1).

Le pêcher, nous l'avons déjà dit, est un arbre méridional qui, sans être très-sensible à la gelée sous nos climats, veut cependant être plus ou moins abrité dans nos provinces du Nord et du Centre. Dans la région la plus méridionale de la France on ne le cultive guère qu'en plein vent; dans le Nord, c'est surtout comme arbre d'espalier qu'il acquiert de l'importance. Adossé à un mur qui l'abrite des vents froids au moment de la floraison, et qui concentre sur lui les rayons solaires en été, ses fruits y arrivent à toute la perfection désirable, et il est à remarquer que c'est précisément dans le Nord, surtout au voisinage de Paris (2), où on l'élève avec le plus d'art, qu'on récolte les plus belles et les meilleures pêches.

Nous allons passer en revue les différents procédés de culture qu'on lui applique, procédés qui varient selon les lieux, les climats et les habitudes.

Multiplication du pêcher. — Deux procédés sont ici en usage, comme pour tous les arbres fruitiers : ce sont le semis et la greffe. On a essayé quelquefois, et, paraît-il, avec succès, la multiplication par bouturage; mais cette méthode est encore trop peu connue, et probablement trop incertaine, pour qu'on ait songé à la faire passer dans la pratique.

Les semis de pêcheurs sont aléatoires, comme ceux de la plu-

(1) Nous entendons encore répéter de nos jours que, dans l'origine, la pêche contenait un poison que la culture lui a fait perdre. Rien ne confirme cette opinion. Comment comprendre, en effet, qu'il soit venu à l'idée de l'homme de cultiver un arbre dont le fruit pouvait lui être nuisible, avec l'espoir d'en changer la nature? Ce serait sans exemple.

« On dit qu'en son pays natal (la Perse), dans des latitudes égales à celles de l'Algérie, la pêche fut primitivement, à l'état sauvage, comme imprégnée d'un poison violent, qu'on appelle acide cyanhydrique ou acide prussique. » (H. Langlois, *le Livre de Montreuil-aux-Pêches*, p. 11. Paris, Didot, 1876.)

(2) A Montreuil-aux-Pêches, par exemple.

part des simples variétés de plantes cultivées. Les arbres qu'on en obtient tendent plus ou moins à reprendre les caractères de l'espèce sauvage, autrement dit à dégénérer, dans le sens horticole du mot ; mais cette dégénérescence ne se fait pas au même degré pour toutes les variétés. De là l'utilité de choisir les noyaux destinés à être semés ; il va de soi qu'on doit préférer ceux des variétés les plus méritantes.

Certains arboriculteurs ont prétendu que les pêchers à glandes réniformes, quelle que soit la qualité de leurs fruits, sont plus rapprochés du type sauvage que les variétés à glandes globuleuses, et surtout que celles où les glandes sont nulles, et qu'en conséquence les semis de noyaux de ceux de ces deux derniers groupes ont plus de chance de contenir de bonnes variétés nouvelles que ceux du premier. Cette allégation, toute gratuite et peut-être intéressée, ne repose sur aucune expérience. Tout ce qu'on peut dire, c'est que, sur un nombre un peu considérable de noyaux semés, on a souvent chance d'obtenir quelques arbres de mérite. Les noyaux peuvent être semés en place immédiatement, soit au moment de la maturité, soit un peu plus tard. Si on n'a pas de terrain préparé pour les recevoir, on les met en stratification avant l'hiver, dans des vases remplis de sable humide et remisés dans une cave, un cellier ou même simplement enfouis en terre, au pied d'un mur, et recouverts de feuilles sèches. Au printemps de l'année suivante, ces noyaux, qui ont travaillé pendant l'hiver, entrent en germination ; on les plante alors, avec quelque précaution pour ne pas briser les germes, en place ou en pépinière, suivant le cas. Un bon nombre des arbres ainsi obtenus donneront du fruit à la quatrième année, quelques-uns même à la troisième. Il sera utile de se rappeler ici que les premiers fruits d'un arbre, et particulièrement ceux d'un pêcher, sont presque toujours médiocres ; qu'ils s'améliorent d'année en année, à mesure que l'arbre marche vers l'état

adulte, et qu'en conséquence il ne faut pas juger de la valeur d'un arbre sur ce premier aperçu. Trop de hâte à condamner des arbres comme mauvais serait une détermination fâcheuse, sauf le cas où ils seraient d'apparence tout à fait chétive; le mieux alors serait de les sacrifier et de réserver leur place à des sujets plus vigoureux.

Dans la plupart des cas, cependant, la multiplication du pêcher se fait par greffes, les cultivateurs aimant mieux être assurés du résultat en s'en tenant aux races ou variétés déjà éprouvées que de courir les aventures du semis. La question est alors de choisir des sujets de greffe, et c'est encore par le semis qu'on se les procure. Quatre espèces d'arbres y sont employés : l'amandier, le prunier, l'abricotier et le pêcher lui-même, qui, tous quatre, ont leurs avantages et leurs inconvénients. Chez les pépiniéristes, on n'y emploie guère que l'amandier et le prunier, et on donne la préférence à l'amandier à fruits doux sur l'amandier à fruits amers, qui fournit cependant des arbres vigoureux. Cette question du choix des sujets pour la greffe du pêcher a été fort débattue; elle l'est même encore; mais, si on ne se borne pas à considérer ce qui est particulièrement avantageux au voisinage de Paris, et qu'on embrasse l'universalité des climats et des terrains de la France entière, on devra reconnaître que les diverses essences indiquées ci-dessus ont leurs avantages propres, et que chacune d'elles convient mieux que les autres dans telles conditions données. C'est ainsi que, au nord de Paris, de même que dans toutes les localités froides et humides, le prunier fournira les meilleurs sujets de greffe pour le pêcher; qu'au sud de Paris, et dans tout le Centre, l'amandier conviendra mieux; que dans la zone méridionale ce sera le pêcher lui-même (1). Quant à l'abricotier, il aura son utilité particu-

(1) Il serait difficile d'établir une règle sur le choix à faire entre les arbres qui peuvent fournir des sujets de greffe pour le pêcher, mais ce qui est certain, c'est que

lière dans les terrains maigres, arides et de peu de profondeur, où aucune des trois autres espèces ne pourrait prospérer, et cela au nord aussi bien qu'au midi. Là où on emploiera le prunier comme sujet, en considération de la latitude et du climat, il va de soi qu'on ne devra greffer sur lui que des variétés de pêches hâtives, les seules qui puissent y arriver à maturité (1). Les sujets de prunier eux-mêmes doivent avoir été obtenus de semis, l'expérience ayant fait reconnaître que les drageons de cet arbre se prêtent mal à cet usage, et que les sujets qu'on en a tirés sont eux-mêmes très-disposés à drageonner, ce qui nuit à leur développement et les épuise.

Les semis d'amandes, de noyaux de prune et de noyaux d'abricot se font de la manière indiquée ci-dessus pour les noyaux de pêche. Les pépiniéristes de Paris sèment presque exclusivement l'amande douce à coque dure; mais beaucoup d'autres pomologistes ne font aucune différence entre cette variété et l'amande amère à coque dure; d'autres regardent cette dernière comme la meilleure, parce qu'elle donne des sujets plus vigoureux. Pour le prunier, c'est habituellement au Damas noir et au Saint-Julien qu'on demande des sujets; quelques-uns y emploient le prunier Myrobolan (2); mais cet

les résultats sont fort différents suivant les lieux. C'est ainsi, par exemple, qu'à Bordeaux, et même dans toute l'étendue du département de la Gironde et dans les départements voisins de Lot-et-Garonne, on voit périr à peu près tous les pêcheurs greffés sur pruniers et surtout sur amandiers. Les seuls qui y réussissent sont les pêcheurs greffés sur francs. Au surplus, il arrive sur le marché de Bordeaux, dans la saison des fruits, d'incroyables quantités de pêches récoltées sur des arbres de semis non greffés, et parmi lesquelles il s'en trouve de remarquablement belles.

(1) Nous avons déjà vu plus haut que, suivant M. Lepère, c'est dans les variétés à grandes fleurs qu'il faut choisir les variétés hâtives.

(2) Cette espèce est particulièrement recommandée par M. Dufresne comme sujet pour tous les arbres qui se dressent sur sauvageons de prunier. Le myrobolan a d'ailleurs la précieuse faculté de reprendre facilement de bouture, ce qui permet d'en obtenir promptement un grand nombre de sujets. (*Journal de la Société centrale d'horticulture de France*, V, 599.)

arbre est déconseillé par d'autres, qui même le déclarent la plus mauvaise race du genre comme sujet de greffe pour le pêcher. Quant à l'abricotier, la variété commune est la meilleure de toutes pour ce genre de service.

Le choix du terrain où l'on se propose d'établir une pépinière d'arbres à noyau n'est pas indifférent. Celui qu'on doit préférer est un sol léger, s'égoûtant facilement et contenant une certaine dose d'humus; on le laboure profondément, et on l'amende si on juge qu'il n'a pas la composition requise. Les noyaux, stratifiés et déjà en germination au printemps, y sont plantés en ligne, à 0^m 40 de distance l'un de l'autre et à 0^m.07 ou 0^m.08 de profondeur. Les lignes elles-mêmes sont espacées de 0^m.70 à 1 mètre. Dans le cas de l'amandier, les jeunes plantes germées doivent avoir au moment de la plantation un pivot de 5 à 6 centimètres de longueur; avant de les mettre en terre, on en retranche le tiers ou la moitié, pour l'empêcher de croître en profondeur et obliger les racines latérales à se développer. Cette opération n'est pas nécessaire pour les noyaux germés de pêcheurs et d'abricotiers. Les sujets de prunier ne pouvant pas être greffés la même année, à cause de leur faiblesse, on peut se borner à semer les noyaux à la volée, quoiqu'il soit mieux de le faire en lignes; à l'automne on relève le plant pour le mettre en pépinière aux distances que nous venons d'indiquer. Les amandiers, les pêcheurs et quelques abricotiers pourront être greffés l'année même du semis; les abricotiers moins forts et les pruniers le seront l'année d'après.

La greffe généralement usitée ici est la greffe en écusson à œil dormant. (Voir Decaisne et Naudin, *Manuel de l'amateur de jardins*, tome I^{er}, p. 535 et suivantes.) Ordinairement les pépiniéristes coupent les bourgeons destinés à fournir les écussons sur les jeunes greffes de l'année précédente, mais

il est beaucoup mieux de les prendre sur des arbres faits, en évitant soigneusement les gourmands, qui donneraient sans doute des pousses vigoureuses, mais dont la fructification serait trop tardive.

L'époque du greffage varie suivant l'espèce des sujets. Sur des sujets de prunier on greffe avantageusement dans le courant de juillet, mais on ne doit pas différer l'opération plus tard que le 15 août, parce que la sève abandonne de bonne heure les sujets de cette espèce. La greffe sur abricotiers viendra immédiatement après, et, en dernier lieu, celle sur amandiers et sur pêchers, qui habituellement se maintiennent bien en sève jusqu'à la mi-septembre. Les greffes en écusson réussissent en effet presque toujours mieux vers le déclin de la sève et lorsqu'elle est dans sa force. En dix ou douze jours les écussons sont ordinairement soudés au sujet, et on sait déjà que la chute spontanée du pétiole qu'on a conservé à l'écusson en indique la reprise. On surveille les greffes pour desserrer à propos les ligatures, afin qu'elles n'occasionnent pas d'étranglements, mais il faut avoir soin aussi de ne pas enlever trop tôt. Au mois de février on rabattra les sujets à 10 centimètres au-dessus de l'écusson, en laissant au sommet du chicot un œil d'appel pour attirer la sève, et on supprimera les autres. Ce chicot un peu long servira plus tard de tuteur au bourgeon de la greffe, qu'on y attachera avec un lien peu serré, pour l'empêcher d'être cassé par le vent et aussi pour lui faire prendre une direction verticale. Lorsque le bourgeon de la greffe sera bien aoûté, on rabattra le chicot un peu au-dessus du point greffé, soit à 4 centimètre, ou moins encore. Le point délicat dans la conduite du jeune pêcher, est de ménager les yeux placés au bas de la pousse de la greffe, parce que ce sont eux qui doivent fournir les bases de la charpente de l'arbre. Quoi qu'on fasse, on n'est

pas toujours maître d'empêcher leur développement anticipé, qui est souvent provoqué par un accident arrivé à la tige. Beaucoup de praticiens conseillent d'arroser les jeunes arbres, pour exciter leur végétation; d'autres blâment cette pratique. Il est évident qu'ici c'est le climat ou le caractère météorologique de l'année qui décident la question. Dans le Nord, et pendant une saison pluvieuse, les arrosages pourraient être plus nuisibles qu'utiles; si la saison était très-sèche, et surtout dans le Midi, l'arrosage pourrait devenir nécessaire pour assurer l'existence du jeune arbre (1).

La greffe en écusson à œil dormant est celle qui pour le pêcher donne les résultats les plus assurés, mais on n'est pas toujours en mesure de l'employer. A son défaut, la greffe en fente à œil dormant, c'est-à-dire exécutée avant l'hiver, peut y suppléer, mais il faut avoir soin de la garantir de la pluie et même de l'abriter du froid. Le mois d'octobre et le commencement de novembre sont l'époque la plus favorable pour exécuter cette greffe. Elle réussit quelquefois au printemps, mais elle a toujours beaucoup moins de chances que lorsqu'elle est faite avant l'hiver. L'écussonnage à œil pous-

(1) Un arbre qu'on a habitué à être arrosé finit par ne plus pouvoir se passer d'arrosage, parce que ses racines ne se sont développées que dans la motte de terre que l'eau a imbibée, et que, cette motte venant à se dessécher, l'arbre ne trouve plus la dose d'humidité dont il a besoin pour l'alimentation de ses parties aériennes. Si, au contraire, on l'a habitué de bonne heure à se passer d'eau, ses racines s'enfoncent pour chercher l'humidité dans les profondeurs du sol, et cela d'autant plus que le terrain est plus sec. C'est ainsi que, dans la région méditerranéenne, et dans les endroits les plus rocailleux et les plus arides, on voit des arbustes conserver leur fraîcheur malgré les ardeurs de l'été et les sécheresses les plus prolongées, parce que leurs racines descendent à plusieurs mètres, dans les moindres fissures du roc, où elles trouvent encore quelque humidité. Mais s'il s'agit d'arbres fruitiers, cette faible humidité ne suffit plus pour assurer les récoltes; aussi est-on dans l'usage de les arroser au moins une fois par mois dans le courant de l'été. C'est particulièrement le cas pour les orangers en Provence, qui conserveraient très-peu de fruits et les mûriraient mal s'ils étaient entièrement abandonnés à eux-mêmes. On conçoit que dans d'autres parties de la France les arrosages sont moins de rigueur.

sant vaut mieux, mais alors il faut supprimer immédiatement la tête du sujet à 5 ou 6 centimètres de l'écusson. A cause de l'abondance de la sève à ce moment de l'année, il est plus avantageux de faire l'incision sur le sujet en **L** renversé qu'en **T** droit. Il va de soi que la greffe faite au printemps doit être surveillée et qu'elle réclame les mêmes soins que celle d'automne.

Les arboriculteurs marchands ne peuvent greffer leurs arbres qu'en pépinière, puisqu'ils sont destinés à être vendus; mais le propriétaire, qui a d'autres intérêts, doit, autant que possible, semer et greffer en place: les arbres en deviennent incomparablement plus vigoureux. C'est un avantage considérable, même sans tenir compte de l'économie du temps et de la main-d'œuvre que demanderait la transplantation et des accidents qu'elle peut occasionner aux jeunes arbres.

Le pêcher est un arbre peu difficile sur la qualité du terrain; à la rigueur, il vient presque partout, mais on n'a pas de peine à comprendre qu'il réussit infiniment mieux sur les bonnes terres que sur les mauvaises. Celles qu'il préfère sont les sols calcaréo-siliceux, profonds, conservant en toute saison un peu d'humidité et contenant une bonne proportion d'humus. Dans les terres maigres, sèches et brûlantes, il végète mal et laisse tomber la plupart de ses fruits, qui sont insuffisamment alimentés, et ceux qu'il garde restent petits et sont généralement pâteux et amers. Dans les terres fortes et humides il pousse d'abord avec vigueur, mais il donne peu de fruits et des fruits de qualité médiocre; de plus, il y est sujet au chancre. Il résulte de ces considérations que, pour la plantation de pêchers en plein vent, on doit choisir les endroits où le sol paraît le mieux convenir à l'arbre, et qu'au besoin on fait bien d'y ajouter des amendements appropriés. Pour des pêchers à élever en espalier la question

est la même, avec cette différence que, si le terrain qui est au pied du mur ne convient pas, il faut l'enlever sur une profondeur plus ou moins grande, qui peut, suivant les cas, varier de 10 à 60 centimètres, et le remplacer par de la terre meilleure. La plus convenable, quand on peut se la procurer, est une bonne terre de prairie, ou encore une bonne terre franche un peu calcaire. Mais ces changements de terre sont toujours coûteux. Lorsque le terrain destiné à porter des espaliers n'a pas besoin d'être radicalement transformé, il n'en faut pas moins le défoncer pour y planter les arbres. La bande défoncée ne peut pas avoir moins d'un mètre et demi de large, et le défoncement moins de 0^m.50. Plus le défoncement sera large et profond, mieux les arbres y viendront et plus abondantes aussi seront les récoltes de fruits. C'est au propriétaire à agir ici suivant ses moyens. Beaucoup se contentent, pour planter leurs arbres, de creuser des trous dans le terrain, mais quelque larges et profonds qu'ils les fassent, ces trous ne valent jamais un défoncement complet au fond duquel on laisse les pierrailles.

La culture du pêcher en plein vent est naturellement la plus simple. Trop souvent, dans nos provinces méridionales, où on compte beaucoup sur le climat, l'arbre, une fois planté, est entièrement livré à lui-même; tout au plus, de loin en loin, songe-t-on à labourer un peu la surface du sol et à y ajouter un peu de fumier. Avec quelques soins de plus, le pêcher payerait beaucoup mieux les avances du cultivateur: il produirait davantage et surtout donnerait de meilleurs fruits. Même pour les pêchers de vigne, dont on ne s'occupe pas du tout, on devrait choisir de meilleures variétés que celles qui existent aujourd'hui. Toutefois, l'unique bonne méthode pour la culture du pêcher, tant en plein vent qu'en espalier, est qu'il occupe seul le terrain, et qu'aucun autre arbre ou

arbuste, ou même des légumes ou des fleurs ne viennent le lui disputer. Cependant, dans les petits potagers, où l'on tient à récolter quelques pêches, il n'est guère possible de se conformer à cette prescription. Le pêcher de plein vent peut se passer d'être taillé, mais il est mieux d'en régulariser la sève par des suppressions convenables. C'est ce que nous expliquerons plus loin.

Dans le Nord, ainsi que nous l'avons déjà dit, la culture du pêcher en espalier est la seule importante, bien qu'on y puisse encore récolter des pêches en plein vent, à l'aide des variétés robustes et rustiques, et en choisissant les bonnes expositions. Pour former un espalier, la condition première est de posséder un mur convenablement orienté et d'une hauteur suffisante. A l'exception du nord, du nord-ouest ou du nord-est, toutes les expositions sont bonnes, mais les meilleures sont celles qui regardent le midi, surtout le sud-est. Du reste, la topographie du pays, les vents dominants et la latitude elle-même sont autant de conditions particulières qui peuvent modifier du tout au tout la valeur de l'orientation. A Montreuil, où on tient à rendre les murs productifs des deux côtés, ces murs sont construits dans les directions nord-sud, et par conséquent présentent une de leurs faces à l'est et l'autre à l'ouest. Reconnaissons enfin que, dans la plupart des cas, l'amateur n'est pas libre de faire construire des murs dans la meilleure direction possible ; le plus souvent il trouve les murs tout bâtis, et ce qu'il a alors de mieux à faire est de les utiliser tels qu'ils sont.

Cependant, s'il y a possibilité de bâtir des murs tout exprès pour y établir un espalier de pêcheurs, et si on ne recule pas devant la dépense, on aura toute la latitude pour se mettre dans les meilleures conditions. Suivant les ressources du pays, on construira les murs en pierres ou en briques, même en

pisé, si ce mode de construction est en usage dans la localité. La hauteur à leur donner ne doit pas être inférieure à 2^m.50, et il est même beaucoup mieux de les porter à 3 mètres, parce qu'ils peuvent alors recevoir des pêchers conduits sous toutes les formes, et qu'ils procurent un abri plus efficace aux arbres. Les murs devront être crépis à blanc, et, si on se propose de palisser à la loque, comme on le fait à Montreuil, et que le plâtre soit à bon marché, on les fait enduire dans toute leur étendue d'une couche de cette matière, sur 3 à 4 centimètres d'épaisseur, ce qui est suffisant pour maintenir les clous à l'aide desquels des loques de palissage sont fixés au mur. A Montreuil on ne palisse pas autrement, mais on ne trouve pas partout le plâtre à aussi bon compte que dans cette localité, et, s'il est trop cher, on se contente d'appliquer sur le mur un treillage en bois ou en fils de fer, qui, en définitive, rend les mêmes services. Les treillages en bois sont les meilleurs, mais ils sont aussi les plus coûteux; ils se font à l'aide de traverses et de montants de chêne ou de châtaignier, de 2 à 3 centimètres de largeur sur 1 centimètre d'épaisseur, soutenus, de 2 mètres en 2 mètres, par des montants plus forts, c'est-à-dire ayant 6 centimètres de largeur sur 4 d'épaisseur. Les traverses sont clouées à 20 centimètres l'une de l'autre, et les montants ordinaires à 15 centimètres. Ce treillage peut être scellé à demeure sur le mur, tout en laissant entre lui et ce dernier un intervalle de 4 à 5 centimètres, suffisant pour qu'on puisse y passer facilement les doigts dans l'opération du palissage. Il sera bon de peindre le treillage à trois ou quatre couches pour en prolonger la durée. Pour le treillage en fils de fer on emploie des fils un peu forts, qu'on tend horizontalement sur le mur, de 0^m.50 en 0^m.50 de distance, en commençant à 0^m.25 du sol, de manière à avoir six fils de fer horizontaux sur un mur de 3 mètres, le plus élevé se

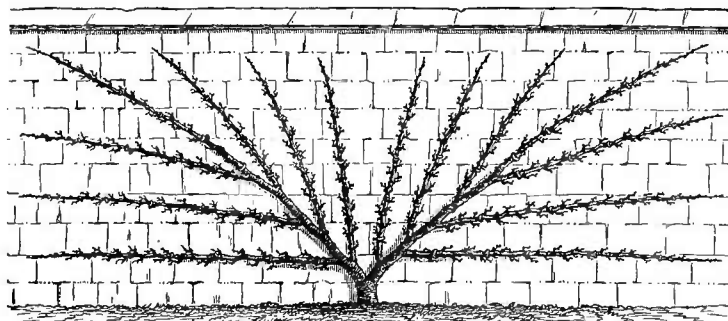
trouvant encore à 0^m.25 du sommet du mur. Ces fils sont maintenus au moyen de pitons plantés dans le mur à 2 mètres les uns des autres sur la ligne, et percés, au milieu de leur tête, d'un trou par lequel on fait passer le fil de fer. Ils sont solidement fixés à leurs extrémités, dont une est munie d'un roidisseeur, pour donner au fil la tension convenable. Les fils horizontaux ayant été placés, on procède à la pose des fils verticaux, sortes de tringles qu'on accroche au fil de fer supérieur et qu'on attache à tous leurs croisements sur les fils horizontaux à l'aide de fils plus fins et recuits. Ces fils verticaux se placent à 20 centimètres les uns des autres. Un coup d'œil jeté sur des treillages d'espallier achèvera de faire comprendre les dispositions que nous venons d'expliquer brièvement. Ce que nous ne devons pas omettre de rappeler, c'est que le mur doit être muni d'un chaperon, dont la saillie doit varier suivant le mode de palissade. Dans le palissage à la loque, où les rameaux de l'arbre sont appliqués sans intermédiaire sur le mur, il suffit que le chaperon s'avance de 16 centimètres ; dans le cas de l'emploi d'un treillage, qui écarte l'arbre du mur, la saillie du chaperon ne doit pas être au-dessous de 18 à 20 centimètres.

Palisser un arbre, c'est en étendre graduellement toutes les branches sur le mur ou sur le treillage, et par suite lui donner un port entièrement artificiel. L'arbre dès lors est étalé, et, suivant la forme adoptée, il représente un éventail ou une palmette, deux formes déjà anciennes qui ont été modifiées de bien des manières. A une époque plus récente on a inventé d'autres formes, la plupart de fantaisie et généralement moins avantageuses que les premières. Ces différentes formes du pêcher peuvent se classer en deux groupes : les grandes formes et les petites. L'idéal de l'horticulture, et le but que l'on doit viser à atteindre, est de couvrir entièrement

les murs par les branches du pêcher et d'y multiplier les branches fruitières. On y parvient par la taille, ainsi que nous le verrons plus loin.

Parmi les grandes formes du pêcher, les plus intéressantes sont : la forme en V ouvert, qui est la plus commode de toutes pour la taille et le palissage des branches, et la plus facile à établir, mais qui a l'inconvénient de laisser vide une grande partie du mur de l'espalier, qu'elle ne peut garnir entièrement, ni entre les bras du V ni au-dessous des membres inférieurs.

La forme à la Dumoutier, ou en éventail à la française,



Pêcher en espalier à la Dumoutier.

dont les branches mères, divisées en deux groupes au-dessus de la souche, rayonnent en divergeant, les plus extérieures étant presque horizontales, les intérieures se rapprochant de la verticale. Cette forme, dans son ensemble, présente la figure d'un carré long et est très-propre à couvrir le mur d'un espalier. Il est à remarquer qu'aucune des branches de la charpente de l'arbre ne s'y élève verticalement, pas même celles du milieu, qui inclinent légèrement, de chaque côté, en dehors de la verticale, ce qui est une disposition favorable pour empêcher les branches supérieures de s'emporter.

Les pêchers ainsi conduits sont susceptibles de prendre de grandes dimensions, telles que 15 à 16 mètres de largeur sur 3^m.50 à 4 mètres de hauteur, quand toutefois le mur est assez élevé pour s'y prêter. En compensation de ces avantages, les pêchers conduits à la Dumoutier exigent pour se former un temps plus long que ceux qui sont conduits autrement, et ils laissent pendant plusieurs années une partie du mur dégarnie. C'est le principal défaut d'une forme d'ailleurs excellente, mais qui ne convient qu'aux terrains les plus fertiles.

La forme carrée à la Montreuil, la meilleure de toutes pour bien garnir un mur dont elle ne laisse pas une place vide. Elle est aussi agréable à l'œil que productive, mais elle demande à être continuellement surveillée, attendu que les branches supérieures s'élevant toutes verticalement tendent sans cesse à s'emporter au détriment des branches inférieures. Cette forme déjà ancienne a été notablement améliorée par M. Alexis Lepère.

La palmette à double tige, que quelques horticulteurs préfèrent à toutes les autres. Elle s'établit sur deux branches mères principales, qui montent verticalement et dont les extrémités sont recourbées en dehors. Les branches secondaires sont dirigées de chaque côté dans une position très-inclinée ou tout à fait horizontale. Cette forme garnit parfaitement un espalier et est plus facile à maîtriser que la précédente. Il y a aussi des palmettes à une seule tige, les unes à branches horizontales, les autres à branches plus ou moins obliques; elles sont peu usitées aujourd'hui.

La palmette Verrier, ainsi nommée de son inventeur, M. Verrier, jardinier chef de l'École régionale de la Sausseye, et qui est une importante modification de la palmette à tige simple. Un grave inconvénient de cette dernière consiste en ce que la sève tend à abandonner les branches inférieures

pour se porter aux supérieures. M. Verrier a fait disparaître cet inconvénient en redressant en forme de courbe les extrémités des branches horizontales de charpente inférieures, qui finissent par s'élever jusqu'au niveau des branches supérieures. Il en résulte qu'elles prennent une grande force, par suite de l'appel qu'exerce sur la sève leur partie redressée.

La forme en candélabre, qui se compose de deux branches mères naissant vis-à-vis l'une de l'autre, à environ 30 centimètres du sol. On les amène graduellement à la position horizontale, puis on les redresse lorsqu'elles ont atteint les limites assignées à l'arbre; elles portent des branches sous-mères verticales de 60 en 60 centimètres.

Parmi les petites formes qu'on applique au pêcher, nous distinguerons :

La forme en U simple, sorte de double palmette composée de deux branches mères verticales, écartées l'une de l'autre de 0^m.60, et garnies de droite et de gauche de productions fruitières. Cette forme exige des murs élevés d'au moins 4 mètres.

La forme en U double, dans laquelle chacune des deux branches mères du cas précédent donne elle-même naissance à deux branches de charpente montant verticalement, ce qui constitue une palmette à quatre branches charpentières. Cette forme est généralement avantageuse dans les terrains maigres ou trop secs; de plus, elle est facile à gouverner, parce que toutes les branches suivant la même direction sont soumises aux mêmes courbes, et que l'une n'est pas plus favorisée que l'autre.

Enfin la forme oblique simple, dite aussi coup de vent, qui consiste en une seule tige élevée obliquement et faisant avec le sol un angle plus ou moins aigu, suivant la hauteur du mur d'espalier, mais qui ne doit pas avoir moins de 45 degrés. C'est la forme qui permet la plantation la plus rapprochée des arbres (60 centimètre à 80 centimètres de l'un à l'autre). Elle est

admise comme bonne par beaucoup d'horticulteurs (1), parce qu'elle amène promptement la fructification des arbres, qu'elle couvre bien le mur et qu'elle est facile à conduire. D'autres, au contraire, la repoussent à cause du peu de longévité des arbres; mais ce peu de longévité tient ici surtout à leur trop grand rapprochement. Pour qu'un pêcher oblique soit dans de bonnes conditions, il doit avoir une longueur de 5 à 6 mètres; l'obliquité sera d'autant plus grande que le mur sera moins haut.

Enfin, dans ces dernières années, un pépiniériste de Montpellier, M. Sahut, a proposé un mode de taille particulier du pêcher, emprunté aux horticulteurs chinois, auquel il a donné le nom de tabulaire ou en table, et qui consiste à laisser le pêcher se ramifier, mais toujours horizontalement, sur un treillage fixé à 0^m.30 ou 0^m.40 au-dessus du sol. Cette méthode, dont on a pu voir quelques résultats à l'Exposition universelle de 1867, ne semble pas s'être répandue.

Manière de donner à un pêcher la forme d'espalier. — Dresser un arbre en espalier est un art qui s'apprend plus par la pratique que par l'enseignement théorique, toujours insuffisant ici: néanmoins, nous allons exposer brièvement les principes sur lesquels il repose.

Pour former un espalier de pêchers, on peut planter les arbres déjà tout greffés, ou seulement les sujets de prunier ou d'amandier qui recevront plus tard la greffe. Celle-ci se fait, comme nous l'avons dit plus haut, en écusson. On n'en pose qu'un si l'on se propose de conduire les arbres en palmette simple, c'est-à-dire sur une seule tige; pour toutes les autres formes il en faut deux, un de chaque côté, et on rabat la tige du

(1) Entre autres par M. Forest, un de nos plus habiles pomiculteurs parisiens, qui a obtenu une abondante fructification sur des pêchers obliques de dix-huit mois de plantation, et qui n'avaient reçu aucune espèce de taille. D'autres horticulteurs ont obtenu des résultats analogues, tant en France qu'à l'étranger.

sujet à 0^m.08 ou 0^m.10 au-dessus, en conservant l'œil d'appel dont il a été déjà question. De ces écussons sortiront les branches mères, qui formeront la partie la plus essentielle de la charpente du pêcher.

Lorsqu'on veut former un pêcher sur deux branches mères, ce qui est le cas le plus ordinaire, soit en V ouvert, soit à la Dumoutier, soit enfin sous la forme carrée, on retranche, la seconde année, le chicot au-dessus de la greffe, et on recouvre la plaie de cire à greffer, pour éviter la déperdition de la sève et la maladie de la gomme. Il reste, par conséquent, les deux branches produites par les écussons, et qui déjà représentent le commencement de la forme qu'on obtiendra plus tard. Il est essentiel, à cette époque, de veiller à ce que ces deux branches restent d'égale force; et si l'une des deux tendait à s'emporter au détriment de l'autre, on en modérerait la végétation en la palissant dans une direction plus inclinée, l'expérience ayant fait voir que cette opération a constamment pour effet de ralentir la marche de la sève.

Il y a des jardiniers qui ne taillent pas les deux premières branches obtenues des écussons et les laissent croître en toute liberté. Cette méthode a ses avantages et ses inconvénients. Plus ordinairement, cependant, on les taille à 0^m.40 ou 0^m.50 du point de leur origine et toujours sur de bons yeux qu'on choisit, autant que possible, d'égale force et placés de chaque côté de la branche, et non en avant ou en arrière; chacun de ces yeux donnera, l'année d'après, naissance à une nouvelle pousse qui continuera la branche charpentière commençante. A partir de ce point, on n'aura plus qu'à choisir les mieux placés d'entre les bourgeons qui se développent de tous les yeux pour achever de former l'arbre et couvrir le mur de l'espalier. mais c'est ce qu'on apprend mieux sous la direction d'un maître éclairé que par les livres. D'ailleurs, le procédé varie suivant la

forme que l'on adopte, et les détails en sont trop multipliés pour pouvoir trouver leur place ici. Nous rappelons seulement qu'on doit s'attacher à maintenir la plus parfaite égalité entre toutes les parties de l'arbre, et qu'on y arrive en palissant ou en pinçant les pousses trop vigoureuses, comme aussi en dépalissant et en rapprochant de la verticale celles qui paraissent trop faibles. Ces soins s'appliquent à tous les pêchers en espalier, quelle que soit la forme adoptée.



Portion de rameau
portant des bourgeons
à bois solitaires
ou accompagnés
de boutons à fleurs.

Taille du pêcher en espalier — L'art de la taille est entièrement fondé sur la manière de végéter de chaque espèce d'arbre. Examinons, en conséquence, comment marche la végétation dans le pêcher.

On distingue dans le pêcher arrivé à l'état adulte deux sortes d'yeux, les yeux à bois et les yeux à fruits, désignés habituellement sous la dénomination de boutons. Les yeux à bois, en se développant, deviennent des scions ou des bourgeons, et ils conservent ce nom tant qu'ils restent à l'état herbacé et qu'ils sont garnis de feuilles; l'année d'après ils passent à l'état de rameaux, et plus tard à celui de branches. A l'aisselle des feuilles des bourgeons se forment de nouveaux yeux qui l'année suivante se convertiront en boutons, et le jeune rameau qui les porte prend le nom de branche fruitière. De chaque branche fruitière ordinairement part un œil à bois, destiné à la continuer plus tard, et on y observe habituellement des yeux ternés, c'est-à-dire se composant de deux boutons à fleurs, entre lesquels se montre un œil à bois,

si la taille ne vient pas changer cet ordre de choses. Il en est cependant d'une forme particulière, qui, au lieu de se terminer par un œil à bois, présentent à leur extrémité plusieurs boutons à fruit. Ces branches, ordinairement très-courtes, ont reçu des jardiniers le nom de *cochonnets* ou *bouquets de mai*, et considérées par eux comme de bonnes productions, car c'est sur elles qu'on récolte les plus beaux et les meilleurs fruits. Il y a encore une troisième espèce de production fruitière, c'est celle qu'on a nommée *branche chiffonne*, rameau débile, garni de fleurs dans toute sa longueur, et qui n'offre qu'à son extrémité un œil à bois, trop mal placé d'ailleurs pour pouvoir servir à le continuer. Le produit en est faible et incertain; le plus souvent même il périt. De toutes productions fruitières la meilleure est incontestablement la branche fruitière proprement dite, parce qu'elle est la plus vigoureuse, qu'elle se renouvelle facilement et qu'elle donne des produits assurés. Le but du jardinier doit donc être d'obtenir cette branche, à l'exclusion de la *branche chiffonne*. Sur un pêcher en espalier, tout formé et bien dirigé, il ne doit y avoir entre les membres de la charpente que des branches à fruits.



Bouquet de mai.

Ainsi que nous l'avons donné à entendre, la taille a pour but de faire naître des branches de remplacement pour succéder à celles qui, ayant donné leurs fruits, n'en produiraient plus, sans que pour cela l'espalier se dégarnisse sur aucun point de sa surface. Ces branches de remplacement sont produites par les yeux situés au talon, c'est-à-dire à la base de la branche à fruit. Dans l'état ordinaire des choses, ces yeux inférieurs ne se développent pas ou ne se développent que faiblement, parce que la sève les abandonne pour se porter vers les parties supérieures de la branche; c'est par la taille qu'on oblige la sève à refluer sur

les yeux inférieurs de cette branche et à en amener le développement en bourgeons.

La question est maintenant de savoir sur quel point de la branche doit se faire l'amputation. Il y a des jardiniers qui recommandent de tailler court, d'autres de tailler long. Ils ont également tort ou raison, suivant les cas. Comme règle générale, il y a avantage à tailler long les arbres vigoureux et placés dans de bonnes conditions de terrain; lorsque les arbres sont faibles, on doit tailler court; la production immédiate en fruits en sera diminuée, mais l'arbre ne risquera pas d'être épuisé, et on s'assurera par là pour l'année suivante un bourgeon de remplacement mieux nourri et plus vigoureux. Il y a cependant des variétés de pêcheurs qu'on est toujours forcé de tailler : ce sont celles qui ne donnent leurs boutons à fleur que près de leur extrémité; en taillant court, c'est-à-dire immédiatement au-dessous du premier bouton à fleur, on se condamnerait à ne récolter aucun fruit. Dans ce cas, on supprime, au-dessous des boutons à fleur, tous les boutons à bois, hormis celui qui est situé au talon de la branche et qui doit seul fournir le rameau de remplacement destiné à fructifier l'année suivante. Lorsqu'une branche a donné ses fruits, on la rabat au-dessus de la nouvelle branche de remplacement.

Tels sont les principes les plus généraux de la taille du pêcheur; nous ne parlons pas des cas particuliers où cette méthode doit être modifiée; ce sont des cas exceptionnels qu'on ne peut apprendre que par l'usage. Mais, outre cette taille, qu'on appelle taille en sec ou taille de printemps, parce qu'elle s'exécute en hiver, ou tout au moins avant le réveil de la végétation, il en existe une autre qui s'effectue pendant le cours de la végétation et qui consiste dans le pincement des bourgeons; c'est ce qu'on nomme la taille en vert ou la taille d'été. Elle a pour but d'arrêter les pousses trop actives, qui absorberaient la sève de

l'arbre aux dépens des productions fruitières, auxquelles elle doit être réservée. Cette taille, qui est pour ainsi dire de tous les jours, n'est guère moins essentielle que l'autre pour maintenir l'équilibre des différentes parties du pêcher et assurer une production régulière, et elle réclame toute l'attention du jardinier. Nous en dirons autant de l'ébourgeonnement, qui a pour but de retrancher les yeux inutiles ou mal placés, comme, par exemple, ceux qui naissent contre le mur et dont le développement absorberait de la sève en pure perte.

Palissage. — Le palissage du pêcher est facile, soit qu'on le fasse sur un treillage disposé comme nous l'avons dit plus haut, soit qu'on fixe directement les rameaux sur le mur à l'aide d'une loque. L'opération se fait à toutes les époques de l'année, au fur et à mesure qu'elle devient nécessaire, car il est de règle de ne jamais palisser à la fois toutes les branches du pêcher. Nous savons déjà que le palissage, sous une certaine inclinaison, est un puissant moyen de modérer l'excès de vigueur de certaines branches, et ceci s'applique aux simples bourgeons aussi bien qu'aux branches déjà formées. Il sert encore à soutenir les branches qui, trop chargées de fruits, seraient exposées à se casser. Autant que possible, on ne doit jamais, en palissant, croiser les branches les unes sur les autres, comme aussi ne jamais saisir les feuilles dans les liens qui servent à attacher les rameaux. Quand les branches sont faibles, on les dépalisse pour y appeler un nouvel afflux de sève et leur permettre par là de se remettre au niveau de celles qui ont crû avec plus de vigueur.

Le palissage est une opération minutieuse et assujettissante, qui demande beaucoup de temps; aussi quelques jardiniers ont-ils cherché à le remplacer par une opération plus simple et plus expéditive. On a cru y parvenir par le pincement court des bourgeons, c'est-à-dire par leur amputation au-dessus de la deuxième ou de la troisième feuille, ce qui évidemment dispensait de les

fixer au treillage. Ce système, préconisé surtout par M. Grin, horticulteur de Chartres, a été à peu près universellement condamné par les plus habiles praticiens de Paris (1), pour qui le palissage et le pincement long, fait d'ailleurs avec modération et discernement, restent comme la seule méthode recommandée par l'expérience.

Rajeunissement des vieux pêchers. — Les pêchers en espalier ne durent guère qu'une vingtaine d'années, quoiqu'on en cite quelques-uns qui dépassent beaucoup cet âge. L'abondante production qu'on leur demande les épuise, et le plus souvent il n'y aurait aucun avantage à chercher à les rajeunir. Le mieux, dans ce cas, est de les remplacer par d'autres qu'on tient tout préparés et qu'on plante à la place même qu'a occupée le vieux pêcher, après toutefois avoir complètement renouvelé la terre qu'occupaient ses racines. Quelquefois cependant on parvient à rajeunir ces arbres dans une certaine mesure, quand ils ne sont pas trop épuisés, en les ravalant sur les principales branches de la charpente, où repercent de nouvelles ramifications. L'opéra-

(1) Une commission nommée par la Société centrale d'horticulture, pour examiner le système du pincement court et réitéré de M. Grin, a reconnu que ce procédé, loin d'économiser le temps, en exigeait plus que le palissage proprement dit, et qu'il avait en outre des inconvénients beaucoup plus graves, entre autres celui d'anéantir le bourgeon normal de remplacement, première pousse de l'année, en lui substituant un bourgeon anticipé, c'est-à-dire une deuxième pousse, qui est toujours d'une faible valeur. Il en résulte que le nœud s'épuise, et que la branche couronne elle-même disparaît, d'où, pour conséquence, une production faible, des fruits mal nourris et qui mûrissent mal, parce qu'ils sont trop éloignés du mur.

La commission a donc été unanime à déclarer pernicieuse la nouvelle méthode, qui ne paraît pas d'ailleurs être soumise à des règles déterminées, attendu que ses partisans varient notablement dans son application. Quelques-uns les mitigent, sous le nom de pincement mixte, en ne rabattant les bourgeons qu'au-dessus de la cinquième ou sixième feuille, et alors les résultats en sont moins mauvais. Néanmoins, un arbre soumis à ce mode de taille se déforme toujours plus ou moins; il ne fait ni bois ni racines; il s'affaiblit, devient plus sujet aux maladies et aux attaques des pucerons, et finit par périr bien avant d'avoir atteint les limites naturelles de l'âge.

tion peut se faire aussi sur les pêchers en plein vent, qui ont d'ailleurs une durée plus longue que ceux d'espalier.

Culture du pêcher sous verre. — C'est surtout en Angleterre que le pêcher, à cause des vicissitudes du climat, est cultivé sous les abris vitrés, ainsi que la vigne, et souvent dans les mêmes serres que cette dernière. L'usage en est peu répandu en France; néanmoins, dans quelques jardins de riches amateurs on emploie ce moyen pour le forcer ou hâter la maturité de ses fruits. On le cultive alors soit en pleine terre, palissé sur un mur ou en forme de plein vent, soit en pots, où on le maintient à l'état nain. Dans les deux cas, le sol doit être drainé par une certaine épaisseur de gravier pour donner une libre issue aux eaux d'arrosage.

Lorsque la végétation commence, la température de l'air ambiant doit être peu élevée; l'expérience a fait reconnaître que la plus convenable est celle de 12° à 13° centigrades pendant le jour, celle de la nuit ne devant pas en dépasser 7° à 8°. On donne des bassinages sur les feuilles, le matin ou le soir, mais on les cesse au moment de la floraison, où l'air doit rester sec et se renouveler sans cesse par une bonne ventilation. On reprend les bassinages quand la floraison est achevée et que le fruit est noué. Avant comme après, on laisse pénétrer dans la serre autant de lumière que possible. Quelques jardiniers recommandent, pour mieux assurer la fructification, la fécondation artificielle à l'aide d'un pinceau très-doux qu'on promène légèrement dans l'intérieur des corolles; d'autres se contentent de donner quelques secousses aux arbres pour éparpiller le pollen. Nous n'osons assurer que ces précautions soient bien nécessaires; peut-être cependant ont-elles leur utilité.

Lorsque les fruits noués sont déjà assez gros pour qu'on puisse compter qu'ils tiendront aux arbres, on les éclaircit, pour qu'ils deviennent plus beaux et que les arbres n'en soient pas

épuisés; toutefois, on ne procède à cette opération que graduellement, en retranchant seulement les fruits les plus faibles ou les plus mal placés; on doit même en laisser un quart ou un cinquième de plus que la quantité nécessaire, parce qu'il en tombera encore un certain nombre à l'époque critique de la formation du noyau. Pendant cette période du développement on arrose un peu copieusement les racines, et chaque jour, si le temps est sec et beau, c'est-à-dire le matin et le soir, on seringue le feuillage. On pince le sommet des branches fruitières pour faire refluer la sève sur les fruits. Enfin on porte la chaleur de la serre à 18° ou 20° quand le soleil brille, à 15° ou 16° seulement si le temps est couvert.

Lorsque le noyau commence à se former, il est utile de diminuer la chaleur de 3° à 4° et d'aérer largement; mais dans ce cas on doit s'arranger de manière à ce qu'il n'y ait pas de brusques changements de température, sans quoi on verrait tomber la plus grande partie des fruits. Une fois le noyau formé, on achève d'éclaircir les fruits si on juge que l'arbre est trop chargé; on pince les branches latérales et on accroît graduellement la chaleur. On bassine le feuillage matin et soir, et on donne beaucoup d'air pendant le jour; mais, aux premiers symptômes de maturité, on cesse les bassinages et on tient l'air intérieur de la serre un peu sec. S'il arrivait à ce moment que les arbres eussent besoin d'être arrosés, on donnerait l'eau le matin, et pas en grande quantité, afin qu'elle puisse s'évaporer dans la journée. La chaleur doit être modérée si on veut que le fruit acquière toutes ses qualités; ce qui lui est alors le plus nécessaire, c'est une abondante aération et la lumière du soleil.

En septembre ou octobre, quand les feuilles sont tombées et que le bois est bien aoûté, on peut commencer à tailler. On retranche les branches superflues ou mal placées, et on rabat sur un bon œil de remplacement celles qui ont porté fruit. Tout ce qui

précède s'applique aussi bien aux arbres en pots qu'à ceux qui sont en pleine terre. Remarquons cependant que les arbres en pots demandent quelques soins de plus que les autres. Leurs racines n'ayant qu'une faible quantité de terre pour s'alimenter, on y supplée par du fumier bien consommé, dont on entoure le pied des arbres, ou par quelques arrosages à l'engrais liquide très-dilué, donnés une ou deux fois par semaine. Cet engrais n'est autre chose qu'une infusion de guano, de colombine ou de crottin de mouton; à défaut de ces ingrédients, on peut employer le purin ordinaire, mis à dose assez faible, pour que l'eau en soit peu colorée. C'est surtout sur les arbres en pots qu'il est nécessaire d'éclaircir les fruits, et la raison en est facile à concevoir. Trop chargés une année, ils ne produiraient rien ou à peu près rien l'année suivante.

Toutes les variétés de pêchers pourraient être cultivées sous verre, mais il y en a qui sont plus avantageuses que d'autres pour ce cas particulier. Celles que l'usage a fait reconnaître comme les meilleures sont, parmi les pêches duveteuses, les Pêches *Grosse Mignonne*, *Noblesse*, *Mignonne*, *Bellegarde*, *Madeleine*, *Royal Georges* et *Teissier*, cette dernière particulièrement convenable pour la culture en pots; parmi les pêches lisses ou brugnons, la *Pêche-Orange de Pitmatson*, l'*Elruge*, la *Précoce de Fairchild*, la *Nouvelle blanche* et quelques autres variétés anglaises qui sont peu cultivées sur le continent.

Maladies du pêcher; insectes nuisibles. — Le pêcher est peut-être de tous les arbres fruitiers celui qui est le plus sujet à être malade, ce qui tient à sa nature exotique, mais d'autant moins exposé qu'il se trouve sous un climat plus méridional. Ses maladies les plus habituelles sont la gomme, le chancre, le blanc, le rouge, la cloque et la rouille. Les insectes qui lui font le plus de mal sont les pucerons et la grise.

La gomme est la maladie la plus fréquente du pêcher; elle lui est d'ailleurs commune avec les autres arbres fruitiers à noyau. Elle provient toujours d'une altération morbide de la sève extravasée, qui, après s'être accumulée sous l'écorce, finit tôt ou tard par se faire jour au dehors en détruisant une partie plus ou moins considérable de l'écorce et du bois sous-jacent. Quelquefois cependant elle ne réussit pas à percer l'écorce, mais alors elle agit d'une manière encore plus fâcheuse sur la santé de l'arbre. Le meilleur moyen d'en arrêter les effets est de retrancher les branches qui en sont atteintes, ou, si son siège est sur le tronc, et qu'il n'ait pas encore produit de grands désordres, d'enlever avec la serpette ou même avec la gouge les parties altérées. Dans les deux cas, la plaie est recouverte de cire à greffer pour la mettre à l'abri de la pluie. La gomme peut être la conséquence des causes les plus variées, telles qu'un sous-sol imperméable à l'eau, un mauvais terrain, une culture négligée ou l'excès des pluies; mais elle provient souvent aussi de chocs et de meurtrissures de l'écorce et du bois. La gomme invétérée est habituellement suivie du chancre, contre lequel il n'y a pas de remède efficace autre que la suppression des parties atteintes, si toutefois ces parties peuvent être enlevées sans occasionner la mort de l'arbre. L'excessive chaleur à laquelle le tronc et les branches des pêchers sont exposés devant un mur d'espalier peut donner lieu à la gomme et au chancre par suite de la mortification des parties exposées aux rayons directs du soleil. On peut prévenir ces accidents en abritant le tronc par une couverture de paille ou par un manchon de toile grossière dont on l'enveloppe au moment des plus fortes chaleurs.

Le *blanc*, ou *meunier*, est une efflorescence blanche qui se montre d'abord sur les bourgeons, puis sur les feuilles et les fruits. Il est dû à la présence d'un végétal parasite microscopique (*erysiphe*), très-analogue à l'*oïdium* de la vigne et probablement

aussi au blanc du rosier. Il a pour effet d'arrêter complètement la végétation de l'arbre, de l'affaiblir graduellement, de le stériliser et d'en entraîner la mort dans un espace de temps plus ou moins long. Lorsqu'un pêcher est attaqué par le blanc, on doit se hâter d'y remédier en répandant sur les feuilles de l'arbre et sur le mur de l'espalier de la fleur de soufre, avec les mêmes appareils qu'on emploie pour soufrer la vigne, mais en ayant la précaution de ne pas saupoudrer les fruits. L'opération doit être faite par un temps calme et où le soleil brille de tout son éclat, attendu que la chaleur est nécessaire pour développer le gaz sulfureux, seule forme sous laquelle le soufre paraisse agir efficacement sur les végétations parasites.

Le *rouge* est une maladie d'une tout autre nature, et jusqu'ici peu connue. Le pêcher qui en est atteint tourne au rouge vif d'abord, puis au rouge obscur foncé; la végétation s'arrête et l'arbre ne tarde pas à périr, sans qu'on ait pu jusqu'ici empêcher cette terminaison fatale. Tous les pêchers ne sont pas également sujets au rouge; on croit avoir remarqué que les variétés du groupe des Admirables y sont plus sujettes que les autres.

Quant à la *cloque*, elle est déterminée par la présence d'un champignon désigné sous le nom de *Taphrina deformans* (1) qui se développe dans le parenchyme des feuilles, qui s'épaissit, se boursoufle et se contracte dans tous les sens. De verte qu'elle est au début, elle passe au jaune et au blanc, et prend même parfois des tons violacés. Bientôt elle gagne le bourgeon, qui cesse de s'allonger, se tuméfie à son tour en changeant de couleur. Il n'est pas rare qu'à la cloque viennent se joindre les pucerons, qui s'abritent dans les sinuosités de la feuille déformée; mais la cloque est indépendante des insectes et réciproque-

(1) Ed. Prillieux, *Bull. Soc. bot. de France*, tome XIX, p. 227, 1872.

ment. Quelques pomiculteurs ont avancé que la *cloque* était héréditaire et qu'elle se transmettait par les semis et la greffe, ce qu'aucune observation positive ne rend probable, bien que certaines variétés de rosiers transmettent le *blanc* par la greffe; le rosier *Géant des batailles* en est un exemple remarquable : tous les individus de cette variété sont, sans exception, atteints de cette maladie.

Il y a d'autres maladies auxquelles le pêcher est exposé, telle que la rouille et la chlorose, mais elles sont moins graves et moins fréquentes que celles dont nous venons de parler. On en préserve ordinairement les arbres par des soins de culture bien entendus, et avec d'autant plus de facilité que le sol est de meilleure nature.

Les insectes hémiptères, pucerons, coccus, kermès et autres gallinsectes, causent parfois de grands dégâts sur les pêchers, et il n'est pas facile de les en préserver. Les pucerons, en suçant le parenchyme des feuilles, les font se recoquiller comme lorsqu'elles sont atteintes par la cloque, et la seule chose qu'on puisse faire pour eux est d'effeuiller les arbres. Les coccus, abrités sous une sorte de carapace, et collés aux branches et aux rameaux, où ils échappent facilement à la vue, sont encore plus difficiles à déloger. On a recommandé contre ces insectes l'emploi d'un lait de chaux ou diverses compositions réputées insecticides; les plus efficaces sont les infusions concentrées de tabac, et mieux encore, ainsi que l'a démontré récemment M. Cloëz, une infusion de *savon noir*, qui fait réellement périr les insectes qu'elle touche, mais le difficile est de la faire pénétrer partout où il le faudrait. Des gallinsectes cachés dans les crevasses de l'écorce, ou des pucerons abrités sous les boursoflures des feuilles recoquillées, échappent presque à coup sûr aux lotions ou seringages que l'on peut faire avec ces divers liquides. La poudre de pyrèthre, qui agit surtout par l'huile

essentielle qu'elle contient, rendrait peut-être de bons services dans ce cas particulier.

La présence des pucerons sur un arbre y attire presque inévitablement les fourmis, et ces dernières ne se contentent pas toujours de humer le liquide sucré que secrètent les pucerons, elles nuisent directement en attaquant, au printemps, l'extrémité des jeunes bourgeons, où elles trouvent une exsudation sucrée, et, en automne, en entamant les fruits. Il est facile de s'en débarrasser en suspendant de loin en loin, à l'espalier, des fioles à demi remplies d'eau miellée ou sucrée dont ces insectes sont avides, et dans laquelle ils se noient. Les forficules ou perce-oreilles sont plus nuisibles encore pour les fruits; on parvient à les détruire en leur fournissant des gîtes où ils se réfugient après leurs excursions nocturnes. Ainsi que nous l'avons dit dans notre premier volume, les onglons de pores et autres animaux de boucherie sont les abris qu'ils semblent préférer à tous les autres. On en place quelques-uns à terre, le long de l'espalier, l'ouverture tournée du côté du mur. En les visitant matin et soir, et même dans le milieu du jour, on est sûr d'y trouver des forficules endormies. Les guêpes attaquent aussi les pêches au moment de la maturité, mais leurs dégâts sont trop insignifiants pour qu'il y ait lieu de nous y arrêter.

Je reproduis la diagnose générique du pêcher, telle que l'a tracée Tournefort, en ajoutant entre parenthèse le mot *depressum* qui se rapporte à la pêche plate dont l'illustre botaniste ignorait l'existence.

PERSICA

PERSICA TOURN.

« Persica est plantæ genus, flore rosaceo, plurimis scilicet petalis in orbem positis, constante, ex cujus calyce surgit pistillum quod deinde abit in fructum carnosum, fere globosum (v. depressum), per longitudinem sulcatum, ossiculo fœtum profundis scrobiculis exarato, nucleum includente oblongum. — His notis addenda est facies quædam Persicæ propria. »

Les espèces de pêcher sont, à mon avis, au nombre de cinq, dont voici les caractères :

PERSICA VULGARIS DC.

P. foliis lanceolatis acuminatis serratis v. dentatis, eglandulosis v. glandulis globosis v. reniformibus stipatis, læte viridibus; floribus magnitudine variis roseis v. purpureis; ovario villosa;

fructibus velutinis, carne albida, purpurea v. flava, putamine ovoideo acuminato secedente v. adhærente.

Persica vulgaris DC. *Fl. fr.*, IV, p. 487; *Prodr.*, II, p. 531.

α carne putamine secedente = vulgo Pêche, Pêche femelle.

β carne putamine adhærente = vulgo Pavie, Pêche mâle, Alberge.

Var. polycarpa Lindl., *Journ. Hort. Soc. Lond.*, III, p. 313, cum Icon. xylogr.

Var. foliis aureis = Pêcher à feuilles dorées.

— foliis purpureis = Pêcher à feuilles pourpres.

— flore pleno albo, roseo, purpureo v. variegato = Pêcher de Chine à fl. doubles.

PERSICA LÆVIS DC.

P. foliis lanceolatis acuminatis serratis, glandulis subglobosis v. reniformibus stipatis; floribus sæpius parvis; ovario glaberrimo; fructibus globosis lævibus, carne albida, purpurea v. flava putamine rotundato secedente v. adhærente.

α carne a putamine secedente = vulgo Brugnion.

β carne putamine adhærente = Pêches violettes.

Persica lævis DC. *Fl. fr.*, IV, p. 487; *Prodr.*, II, p. 531.

Amygdalus Persica nectarina Ait. *Kew.*, ed. 2, III, p. 194.

Persica nucipersica Borkh., *Forst. bot.*, II, 1384.

PERSICA PLATYCARPA DCNE.

P. foliis lanceolatis acuminatis dentatis, dentibus glanduloso-apiculatis, glandulis reniformibus stipatis; floribus roseis; ovario sericeo; fructibus subdiscoideis depressis velutinis calyce discoideo stipatis, vertice fissis, carne albida v. flava putamine depresso profunde exarato subcarinato adhærente.

Pêcher de Chine à fruit plat.

Flat Peach of China. *Trans. horticult. Soc.*, IV, p. 512, tab.; *Rev. Hort.*, 1870-71, p. 111, tab.

.α carne flava. = Pêche plate jaune.

PERSICA SIMONII DCNE.

P. foliis lanceolatis patulis v. marginibus haud raro erectis duplicato-dentatis, glandulis parvis reniformibus ad limbi basim; floribus albis odore ingrato; ovario villosa; fructibus subdepressis atro-rubris punctatis lævibus opacis, carne flava fibrosa austera putamine rotundato exarato adhærente.

Prunus Simonii Carr. Rev. hort. 1872, p. 111, tab.

Loc. nat. China.

PERSICA DAVIDIANA CARR.

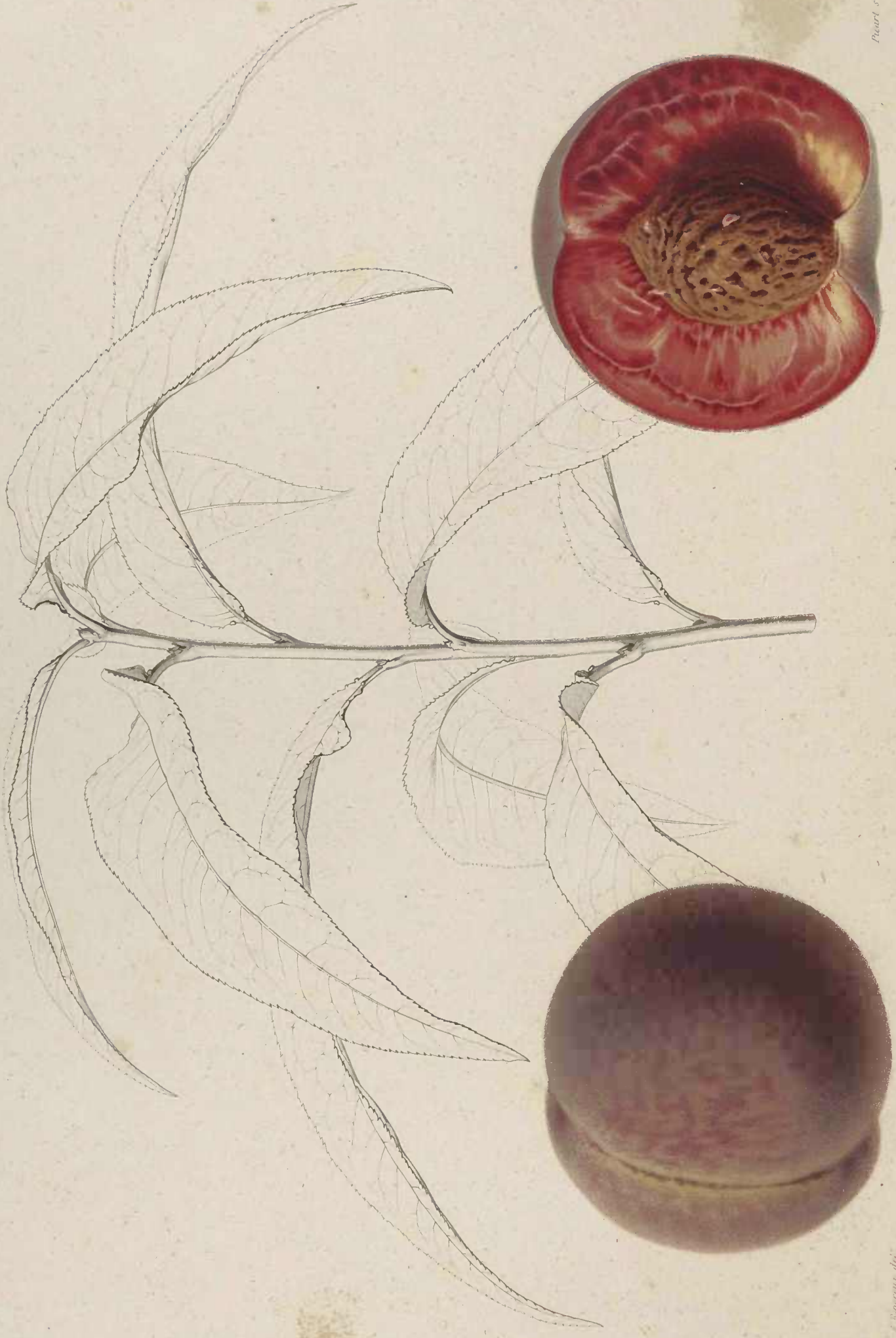
P. foliis lanceolatis v. ovato-lanceolatis longe acuminatis acute serratis obsolete colore, glandulis discoideis parvis stipatis; floribus roseis; fructibus parvis velutinis pallide flavis, carne tenui albida a putamine sphaerico scrobiculis exarato secedente.

Persica Davidiana Carr. Rev. hort., 1872, p. 74, cum Icon. xylogr.

Var. floribus niveis majoribus. An species propria?

Loc. nat. China.

JARDIN FRUITIER DU MUSÉUM



Paquet sc.

PÊCHIER ALEXINA-CHERPIN

C. Seeger, Cherpina, 1846

Boissier del.

PÊCHER ALEXINA CHERPIN

Feuilles à glandes réniformes. Fleurs grandes, rosées.
Fruit gros déprimé au sommet, marqué d'un sillon profond, à peau épaisse, très-duveteuse, rouge-vineux ; noyau gros, ovoïde, non adhérent ; chair rouge, assez ferme, peu parfumée.

ARBRE peu vigoureux, à rameaux assez grêles, fortement teintés de pourpre du côté du soleil.

FEUILLES grandes, souvent réfléchies, lancéolées, aiguës, finement dentées ; à pétioles courts et gros, munis de glandes réniformes.

FLEURS grandes, d'un rose vif, étalées, à pétales suborbiculaires, ongiculés.

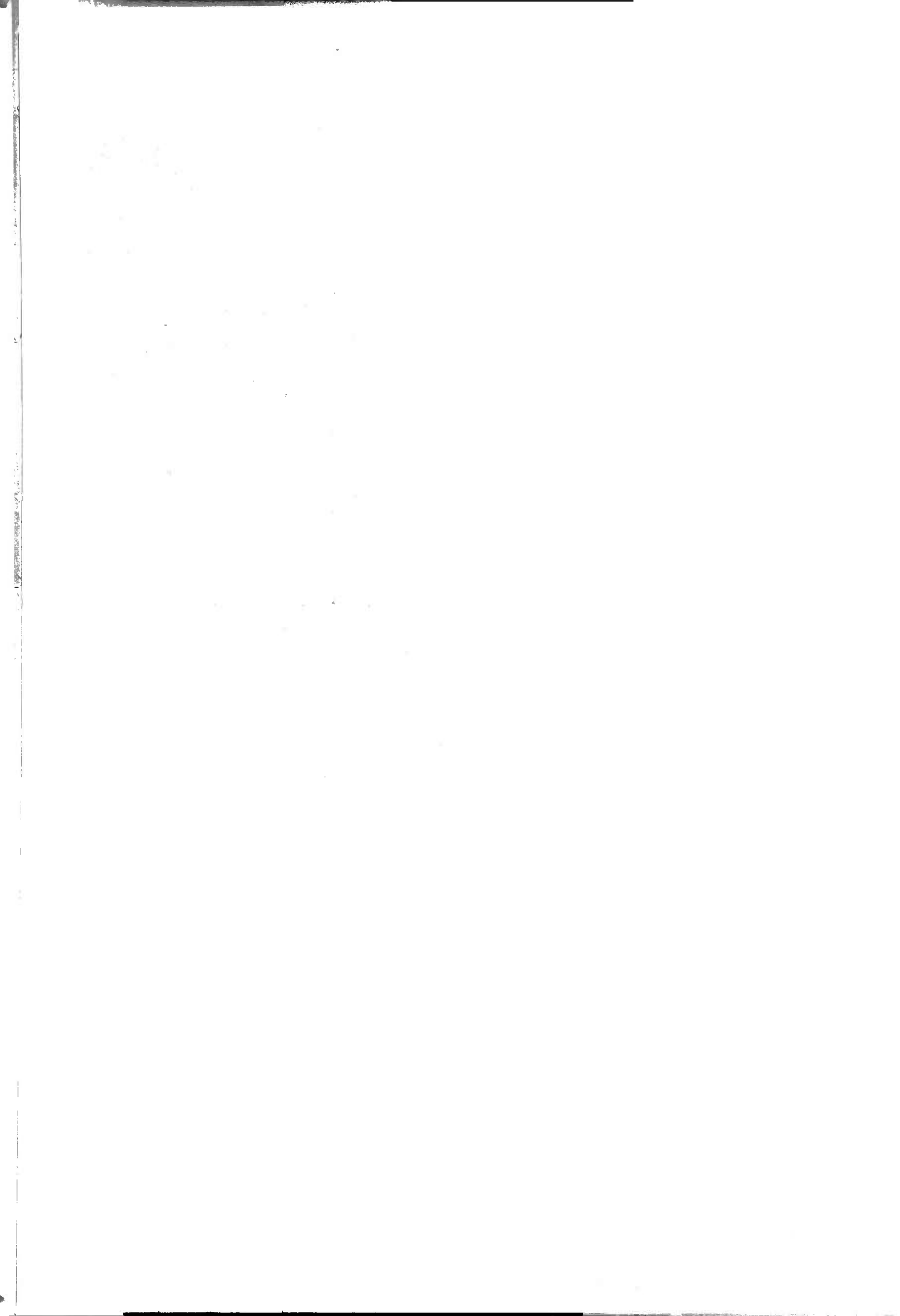
FRUIT gros, globuleux, un peu déprimé au sommet, marqué d'un sillon profond surtout dans la région pédoneulaire ; *cavité pédonculaire* très-évasée ; *peau* couverte d'un épais duvet grisâtre, d'un rouge vineux ou violacé, marquée de taches plus foncées, épaisse, adhérente à la chair ; *chair* d'un rouge de sang dans toute son étendue, d'apparence fibreuse, non adhérente, assez

PÊCHER ALEXINA CHERPIN.

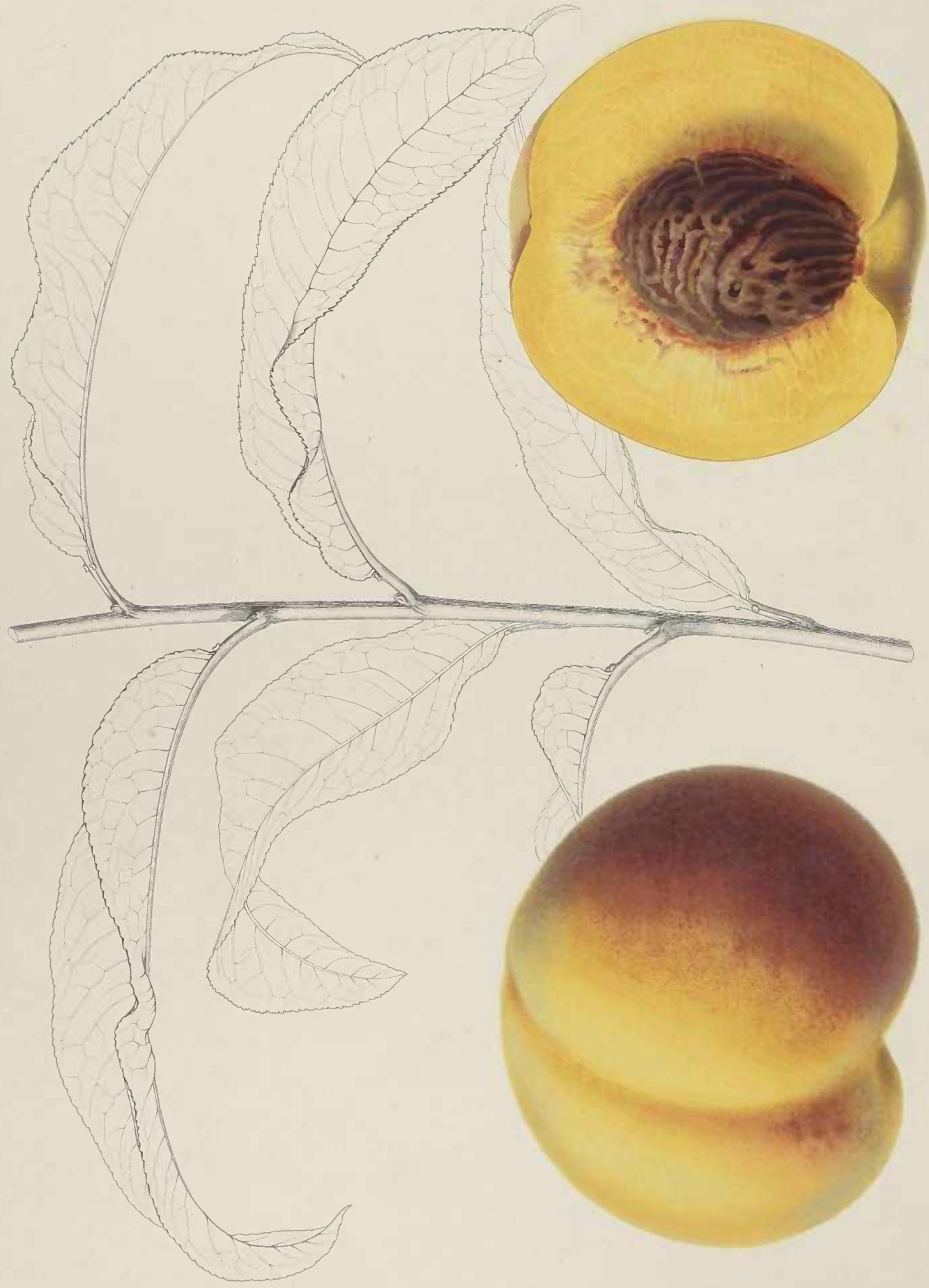
fondante, peu parfumée, mûrissant au commencement d'octobre sous le climat de Paris; *noyau* gros, ovoïde, tronqué à la base, mucroné au sommet, marqué de rugosités et de sillons profonds, brun foncé.

Cette variété, comme toutes les pêches du même groupe, mûrit assez imparfaitement à Paris, et me semble en outre peu différente de la Pêche *Sanguine de Manosque*.

« *Alexina Cherpin*. — Nous ne ferons pas une longue description de ce Pêcher qui, par son bois et son feuillage, ressemble à peu près aux autres Pêchers de son espèce; nous nous bornerons à dire qu'il est vigoureux, ramifié, fructifère et rustique. Il est de plein vent; son fruit est gros, même très-gros, juteux, à noyau saillant détaché de la chair. Il a conservé un peu de l'acidité du type de l'espèce appelée *Pêche sanguine* ou *Pêche à vin*; mais il est considérablement amélioré. Il mûrit fin septembre ou au commencement d'octobre. » Cherpin, *Journ. des Roses et des Vergers*.



JARDIN FRUITIER DU MUSÉUM



*A. Blacretex del.
G. Berneyer Chromolith.*

PECHER ADMIRABLE JAUNE.

Mlle E. Tailland sc.

PÊCHER ADMIRABLE JAUNE.



Feuilles glanduleuses, à glandes réniformes. Fleurs petites.

Fruit gros, à chair jaune, non adhérente, mûrissant vers la fin de septembre.

ARBRE de vigueur moyenne, à rameaux plutôt grêles que gros, à écorce vert jaunâtre, lavée de rouge ou de violacé sur les parties exposées au soleil.

FEUILLES glanduleuses, à peine dentées, étroites, parfois légèrement ondulées, presque toujours canaliculées ou pliées en gouttière, de couleur vert jaunâtre. *Glandes* peu nombreuses, souvent placées à la base du limbe, réniformes, parfois mixtes ou subglobuleuses (scutellées).

FLEURS très-petites, rose vif, à pétales distants, oblongs, régulièrement concaves, sensiblement ongiculés. *Étamines* à peine saillantes.

FRUIT subsphérique ou quelquefois déprimé, légèrement et étroitement sillonné, plus rarement un peu inéquilatéral et à surface souvent bosselée, terminé par un court mucron placé au centre de la dépression qui termine le sillon. *Cavité pédonculaire* moyenne, régulièrement arrondie, évasée, très-peu profonde. *Peau* se détachant parfois difficilement de la chair, prenant à la maturité du fruit une couleur jaune orangé, plus ou moins lavée ou colorée de rouge foncé sur les parties exposées au soleil, couverte d'un duvet floconneux, épais et d'un gris poudreux. *Chair* assez ferme, non adhérente, jaune,

PÊCHER ADMIRABLE JAUNE.

plus ou moins rose violet dans la partie qui touche au noyau ; eau assez abondante, peu sucrée, qui rappelle l'odeur de l'abricot, mais laisse parfois dans la bouche une saveur âcre plus ou moins astringente. *Noyau* gros, roux tomenteux lorsqu'on le retire de la chair, ovale, convexe des deux côtés, atténué et largement tronqué vers la base, qui souvent forme une sorte d'ourlet, terminé par un mucron très-court ; à surface grossièrement et profondément rustiquée ; suture ventrale sensiblement développée, convexe, à bords épais séparés par un sillon large assez profond ; suture dorsale saillante, comprimée, subaiguë, fortement et largement sillonnée.

Le fruit de l'*Admirable jaune* mûrit à Paris dans la deuxième quinzaine de septembre. Sans être de première qualité, il est cependant agréable dans les années sèches et chaudes, tandis qu'il est au contraire fade, presque sans saveur et pâteux, dans les années froides et humides ; sa chair alors est à peu près incolore. Mais ce qui donne à ce fruit un certain mérite, c'est qu'il mûrit à une époque où les Pêches cessent déjà d'être très-abondantes. L'exposition du midi, un sol sec et chaud sont donc les conditions indispensables au Pêcher *Admirable jaune*.

Dans l'édition de 1785 les Chartreux ont donné de cette Pêche une description identique avec celle qu'ils avaient publiée en 1752 ; seulement ils la classent parmi les espèces à *grandes fleurs*, erreur qui pourrait bien être due à une faute d'impression. Toujours est-il que depuis cette époque les opinions paraissent s'être partagées. En effet, Duhamel en 1768, Le Berryais en 1789, et postérieurement Calvel et quelques autres pomologistes, ont attribué des *grandes fleurs* au *Pêcher admirable jaune*, tandis que c'est le contraire qui a lieu aujourd'hui.

Mais Duhamel a encore embrouillé la question en confondant sous un même nom des choses très-différentes. Ainsi, en parlant de l'*Admirable jaune* (*Traité des Arbres fruitiers*, page 33), il dit : « Sa fleur est *grande* et belle ; quelquefois on trouve ce Pêcher à *petites fleurs*, comme l'*Admirable*. » Ce fait, complètement inadmissible, démontre qu'il a confondu sous un même nom plusieurs variétés à chair

PÊCHER ADMIRABLE JAUNE.

jaune, dont en effet les unes présentent de petites et les autres de grandes fleurs.

Merlet a fait à peu près la même confusion ; le peu qu'il dit de l'*Admirable jaune* démontre que sous ce nom il a également réuni des choses différentes, sinon par les fleurs, du moins par les fruits.

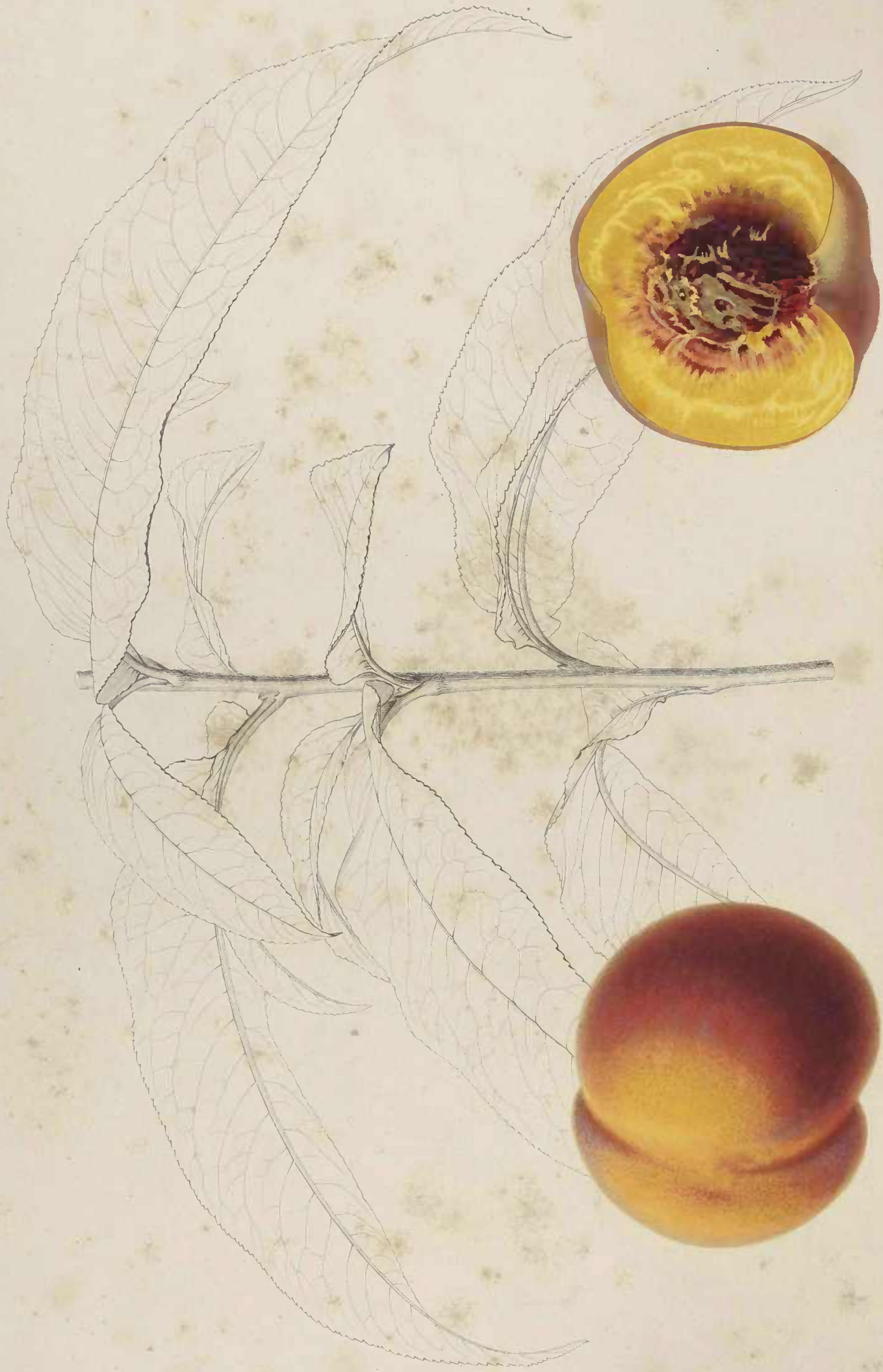
La description du Pêcher *Admirable jaune* que je viens de donner est conforme à celle de la première édition du Catalogue des Chartreux et se rapporte bien à la variété qui se cultive aujourd'hui dans les collections soignées ; toutefois, il ne faut pas la confondre avec la variété nommée en quelques lieux *Abricotée* ou *Admirable jaune*, qui est l'un des synonymes de l'*Alberge*.

« *Pêche d'Abricot* ou *Scandalie*, est de deux sortes, toutes deux rondes, l'une veluë et un peu rouge, l'autre plus lisse et jaune, dont la chair a le goust d'Abricot ; viennent et chargent bien en plein vent et élevée de noyau. » Merlet, *Abrégé des bons Fruits*, p. 38 [1675].

« L'*Abricotée* ou *Admirable jaune* a la figure de l'*Admirable ordinaire* pour sa grosseur et son rouge ; sa chair est comme celle de l'Abricot ; son goût est estimé ; c'est une bonne Pêche pour sa saison ; elle fleurit à *petites fleurs* et se mange à la mi-octobre. » *Catalogue des Chartreux*, p. 10 [1752].

« L'*Abricotée* ou l'*Admirable jaune* ressemble à l'Abricot pour la forme et pour la couleur ; sa chair est agréable et sa fleur *petite*. Mûrit à la mi-octobre au midi. » Nollin, *Essai sur l'Agriculture moderne*, p. 174 [1755].

JARDIN FRUITIER DU MUSÉUM



A. Boissier del.
de. Scourygnon, Chromolith. Paris.

PÊCHIER ALBERGE JAUNE

Mlle F. Tailland sc.

PÊCHER ALBERGE JAUNE.



Feuilles à glandes globuleuses. Fleurs petites et d'un rose violacé foncé. Fruit moyen ou petit, subglobuleux, à chair non adhérente, jaune; mûrissant vers le 15 août.

ARBRE très-fertile, quoique de vigueur moyenne; à rameaux assez gros, d'abord d'un vert roussâtre, puis d'un rouge violacé.

FEUILLES glanduleuses, grandes, planes ou régulièrement ondulées-tourmentées, et dans ce cas à bords légèrement relevés en gouttière, bordées de dents peu profondes, larges, arrondies, plus rarement aiguës et inclinées, d'un vert-pâle; glandes globuleuses, rares, jaunâtres, très-petites lorsqu'elles sont placées sur le limbe, plus grosses au contraire et presque cucullées quand elles naissent sur le pétiole.

FLEURS petites, d'un rose-foncé violacé, à pétales écartés, cucullés, obovales, longuement onguculés.

FRUIT moyen, subsphérique, parcouru sur un côté par un étroit sillon, déprimé au sommet et muni d'un très-court mucronule; *cavité pédonculaire* petite, peu profonde, légèrement évasée; *peau* se détachant bien de la chair à la maturité du fruit, couverte d'un duvet très-court, rouge-pourpre, violacée ou presque noire sur toute la partie exposée au soleil, jaune foncé sur la partie placée tout à fait à l'ombre; *chair* non adhérente, retenant parfois de minces fais-

PÈCHER ALBERGE JAUNE.

ceaux fibreux, qui adhèrent au noyau, d'un jaune-orangé, et rouge-foncé violacé près du noyau; *eau* très-abondante, sucrée, d'un parfum assez agréable, rappelant celui de la prune ou de l'abricot; *noyau* petit, régulier, très-court, ovale, atténué aux deux bouts, tronqué à la base, à peine mucronulé au sommet, à surface marquée de larges et gros sillons d'un brun violâtre; *suture* ventrale un peu saillante, assez largement sillonnée; *suture* dorsale très-déprimée dans la partie supérieure, saillante vers la base, parcourue de chaque côté d'un sillon assez large, peu profond.

Les fruits de cette variété mûrissent dans la deuxième quinzaine d'août; ceux dont la couleur est très-foncée et presque noire, et qui ont été fortement insolés, sont savoureux quand on les prend à point; mais si on les laisse trop mûrir, ils deviennent pâteux et répandent alors une odeur peu agréable. Comme l'arbre charge beaucoup, il est bon de lui enlever une partie de ses jeunes fruits; sans cette précaution, ils restent petits et peu savoureux.

Ce que dit Duhamel de l'*Alberge jaune*, « qu'on le trouve parfois à *grandes fleurs*, » prouve que de son temps déjà on confondait sous ce nom plusieurs variétés. C'est ce que semble démontrer les descriptions d'autres auteurs. Toutefois, l'arbre décrit par Duhamel est bien le véritable et celui que nous rencontrons aujourd'hui dans les pépinières bien tenues. Il est vrai que Duhamel a omis de signaler deux caractères essentiels, l'un tiré de la présence des *glandes*, l'autre de l'adhérence de la chair; mais du moment où il donne comme caractère la séparation facile de la peau et de la chair, il indique implicitement que celle-ci se détache du noyau : « la peau comme se détachant de la chair », ces deux caractères s'entraînent mutuellement.

« *Alberge femelle*, ou *Alberge-Pesche*, parce qu'elle quitte le noyau, est de la même façon que Pavis, mais plus veluë dessus et d'un rouge brunet

PÊCHER ALBERGE JAUNE.

sur la peau, ou jaune, fort pourpré, comme velu. Très-bonne. » Dom Claude St-Etienne, *Nouv. Instr. bons fruits*, p. 127 [1670].

« Alberge jaune dedans et dehors, est d'une médiocre grosseur, d'excellent goût, un peu plate; son noyau est d'un rouge violet et petit. » J. Merlet, *Abrégé, bons fr.*, p. 21 [1690].

« *Alberge jaune*, a la chair jaune, d'une médiocre grosseur, un peu plus longue que ronde, d'un goût excellent quand on la laisse bien mûrir; elle fleurit à petites fleurs, elle prend assez de couleur; elle se mange au commencement d'août. » *Catalogue pépin. Chartr.* [1752].

« *Alberge jaune. Pêche jaune.* Ce pêcher est médiocrement vigoureux. Il noue bien son fruit. Les bourgeons sont d'un rouge foncé du côté du soleil et tirent sur le jaune du côté du mur. Les feuilles sont d'un vert approchant de la feuille morte, et rougissent en automne. Les fleurs sont petites, de couleur rouge foncée. Quelquefois on trouve ce pêcher à grandes fleurs. Les fruits, un peu plus gros que ceux de la *Petite Mignonne*, sont quelquefois de longueur et de diamètre égaux, quelquefois ils ont environ 20 lignes de longueur sur 23 de diamètre. Le plus souvent ils sont allongés, aplatis sur l'un des côtés et surtout du côté de la queue, qui est implantée au fond d'une cavité; ils sont divisés suivant leur longueur par une gouttière très-sensible, bordée par deux lèvres assez saillantes. La peau est fine, se détachant avec peine du fruit, s'il n'est pas parfaitement mûr; elle est d'un rouge foncé aux endroits frappés par le soleil, jaune sous les feuilles et du côté de l'espalier, très-chargée d'un duvet fauve. La chair est de couleur jaune vif, de rouge très-foncé près du noyau, teintée d'un rouge plus clair sous la peau, fine et très-fondante lorsque le fruit est bien mûr, pâteuse dans les terres sèches, sur les arbres languissants, et quand le fruit est cueilli vert, n'a mûri que dans la fruiterie; l'eau est sucrée et vineuse lorsque le terrain n'est pas trop humide et que le fruit a acquis toute sa maturité sur l'arbre. Le noyau est petit, brun ou rouge foncé, terminé par une petite pointe, long de 11 lignes, large de 10 et épais de 9. Cette variété mûrit vers la fin d'août après la *Double de Troye* et l'*Avant Pêche jaune*. » Duhamel, *Traité des arbres fruitiers*, vol. 2, p. 10, tab. V [1768].

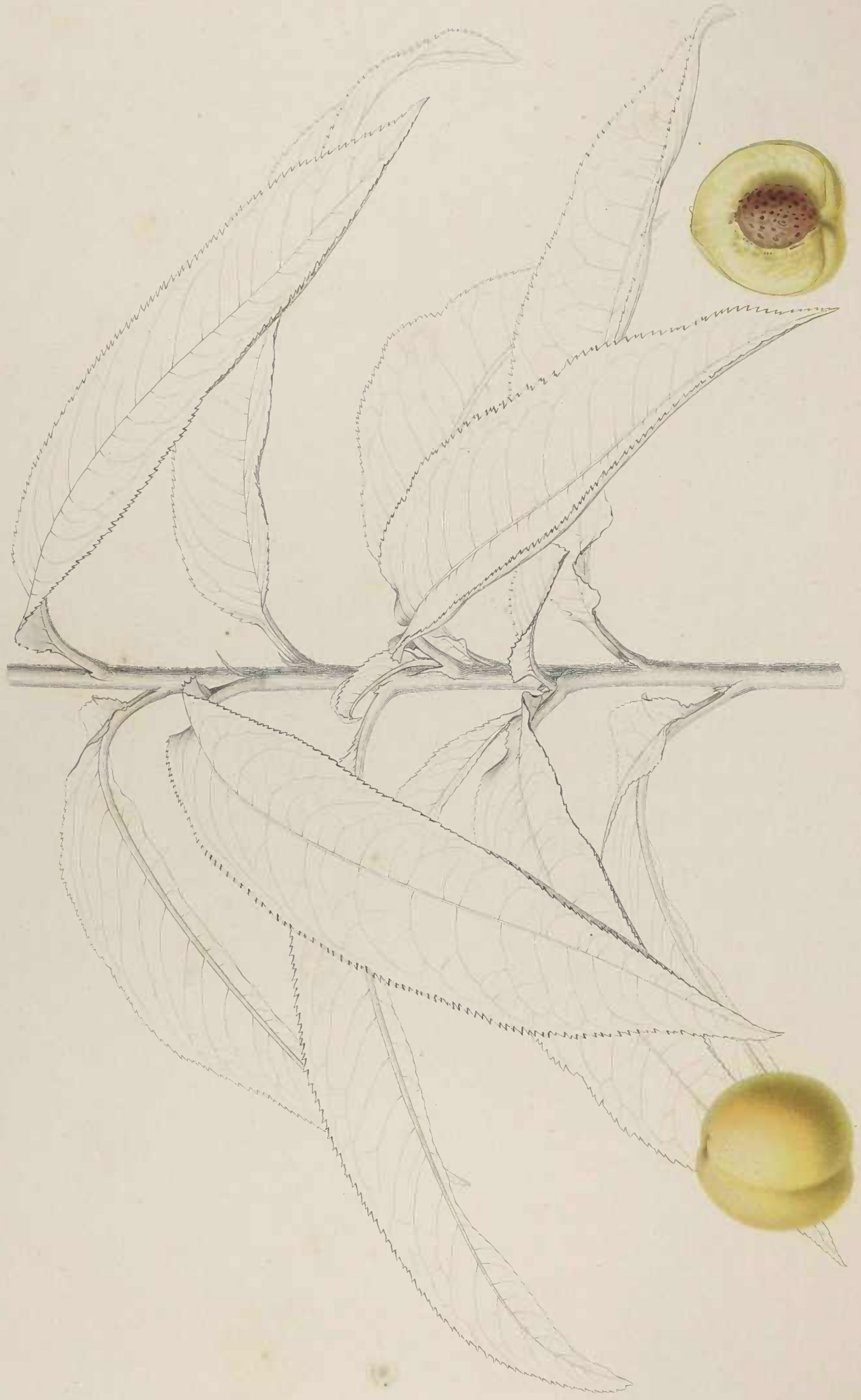
« *Alberge jaune* a des feuilles unies, des fleurs petites et rétrécies; un fruit de grosseur moyenne et un peu long, une chair jaune, sèche et rarement bien savoureuse; il a un peu de valeur lorsqu'on le cueille avant sa

PÊCHER ALBERGE JAUNE.

parfaite maturité dans le commencement du mois d'août. » Miller, *Dictionnaire des jardiniers*, tom. V, p. 513 [1785].

« *Pêche jaune; Alberge jaune.* Ce pêcher ne se distingue de l'*Avant-Pêche jaune* que par son fruit, qui est plus gros, d'un goût sucré et vineux et qui mûrit un peu plus tard. — Il y a une variété nommée *Roussane*, qui n'en diffère que par le fruit, un peu plus gros et plus tardif. » Le Berryais, *Nouveau Laquintinye*, 3^e édition, page 293 [1789].

La variété dont parle Le Berryais est l'*Admirable jaune*, à laquelle on a donné aussi le nom de *Roussane*, dénomination vague, du reste, appliquée à diverses variétés à chair jaune, et que bientôt après on a réservée à l'*Alberge jaune*, que nous venons de décrire.



A. Ricciardi del.
sculpit, Chromolitho. Deiss.

M^{lle} E. Tailland sculpit.

PÊCHER AVANT - PÊCHE BLANCHE

PÊCHER AVANT-PÊCHE BLANCHE.



Feuilles dépourvues de glandes. Fleurs grandes, étalées, d'un rose très-pâle. Fruits très-petits, à peau velue, blanchâtre, à chair non adhérente, jaunissant un peu à la maturité qui a lieu vers le milieu de juillet.

ARBRE de vigueur moyenne, à rameaux plutôt grêles que gros, couverts d'une écorce verdâtre ou jaune herbacé.

FEUILLES dépourvues de glandes, de grandeur moyenne, à limbe un peu chagriné, bullé vers la base; assez profondément et inégalement dentées-serrées.

FLEURS grandes, rose-carné pâle, à pétales étalés, munis d'un court onglet.

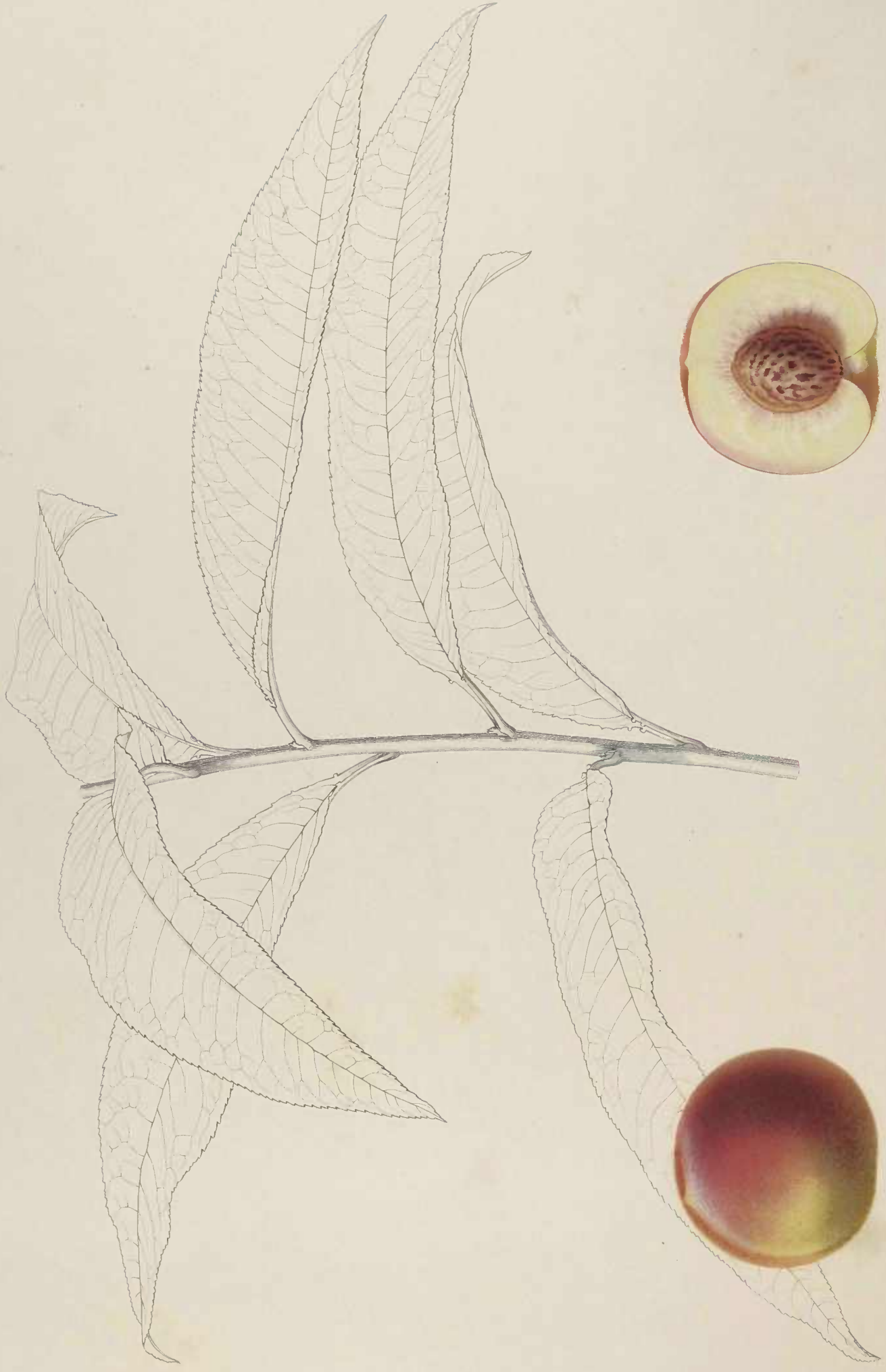
FRUIT très-petit, atteignant à peine la grosseur d'une moyenne prune, subsphérique ou un peu plus haut que large, sillonné sur l'un des côtés, terminé au sommet en un court mamelon surmonté d'un style qui persiste quoique desséché; *cavité pédonculaire* petite, légèrement arrondie; *peau* remarquablement fine, duveteuse, blanchâtre, jaunissant un peu à la maturité du fruit, très-rarement fouettée de rose; *chair* non adhérente ou légèrement adhérente au noyau par de minces faisceaux fibreux, très-blanche, devenant promptement pâteuse; *eau* en général peu abondante, d'une saveur fine et très-agréable; *noyau* petit, un peu plus haut que large, à surface lé-

PÊCHER AVANT-PÊCHE BLANCHE.

gèrement sillonnée, arrondi à la base, brusquement atténué au sommet terminé lui-même en un très-petit mucronule, à sutures à peine visibles.

Le *P Avant-pêche blanche* mûrit ordinairement ses fruits à Paris vers le 15 juillet; ils sont moins gros qu'une moyenne prune de Reine-Claude et exhalent une odeur des plus agréables.

JARDIN FRUITIER DU MUSÉUM.



A. Néeceux del
G. Bourgeois Chromolith.

PECHER AVANT-PÉCHE ROUGE.

Melle F. Tailland sc.

PÊCHER AVANT-PÊCHE ROUGE.



Feuilles glanduleuses, à glandes *mixtes* (subréniformes, subglobuleuses ou scutellées). Fleurs petites. Fruit très-petit, rond, coloré, à chair souvent légèrement adhérente, mûrissant fin de juillet ou au commencement d'août.

ARBRE de moyenne vigueur ; à rameaux un peu grêles, se colorant assez fortement lorsqu'ils sont frappés par le soleil.

FEUILLES un peu tombantes, étroites, parfois arquées et légèrement concaves, longuement atténuées au sommet, très-courtement dentées, à dents arrondies, excepté sur les jeunes feuilles où elles sont aiguës. *Glandes* de diverses formes (mixtes), les unes subglobuleuses, les autres subréniformes ou scutellées.

FLEURS petites, campaniformes, rose plus ou moins foncé ; à pétales oblongs, concaves ou en cuiller. *Étamines* saillantes.

FRUIT subsphérique, très-petit, à peine sillonné, souvent légèrement mamelonné et terminé par un petit mucron aigu, fin, ordinairement courbé. *Cavité pédonculaire* très-régulièrement élargie, arrondie. *Peau* couverte de poils gris poudreux, rouge foncé sur les parties fortement insolées, pointillée de roux sur toutes celles qui sont ombragées. *Chair* semi-adhérente, blanche, légèrement rosée, parfois seulement rosée autour du noyau ; eau abondante, sucrée, agréablement parfumée. *Noyau* ovale ou régulièrement elliptique, très-renflé sur les faces, atténué au sommet en un court mucron pointu, d'un tissu osseux-corné, à surface à peine sillonnée, comme légèrement

PÊCHER AVANT-PÊCHE ROUGE.

perforée; suture ventrale parcourue par un sillon assez large; suture dorsale largement déprimée, plus saillante et plus aiguë à la base.

Le Pêcher *Avant-Pêche rouge* est très-productif, même en plein vent; ses fruits, lorsqu'ils sont à point, sont excellents, très-sucrés, et par cela même très-recherchés des mouches et des fourmis, etc. Si, comme le disent plusieurs auteurs, ces pêches peuvent rester longtemps sur l'arbre après qu'elles ont atteint leur complète maturité, ce n'est, toutefois, qu'au détriment de leur qualité; pour les manger très-bonnes il convient de les cueillir un peu avant qu'elles ne soient complètement mûres et de les laisser *se faire* au fruitier. Cette maturité, sous le climat de Paris, varie, suivant les années, du 20 juillet au 10 août.

Peu de Pêchers ont été aussi souvent décrits, mais peu aussi l'ont été aussi diversement. Il semble en effet y avoir eu, dès le principe, confusion de noms et de fruits; de là des caractères dissemblables appliqués à un même nom, comme des caractères identiques assignés à des noms différents. A une époque plus rapprochée de nous, un auteur célèbre, Poiteau lui-même, a contribué à augmenter cette confusion en décrivant comme trois sortes distinctes la *Petite Mignonne*, l'*Avant-Pêche rouge* et la *Double de Troyes*. Mais, le premier, il a assigné à l'une de ces variétés (à l'*Avant-Pêche rouge*) un caractère qu'aucun auteur n'avait encore indiqué: celui d'avoir les feuilles *dépourvues* de glandes, fortement et même surdentées.

Bien que Duhamel et quelques autres auteurs décrivent sous le nom d'*Avant-Pêche rouge* un Pêcher à grandes fleurs, nous n'en avons pas moins cru devoir considérer comme synonymes et se rapportant à une même sorte les noms de *Petite Mignonne*, *Avant-Pêche rouge*, *Avant-Pêche de Troyes*, *Pêche de Troyes*, *Mignonnette de Troyes*, *Double de Troyes* etc., pour plusieurs raisons: la première parce que, Duhamel n'ayant point parlé des glandes, on ne sait précisément à quoi rapporter le nom qu'il a donné; la deuxième parce que dans la pratique et depuis très-longtemps tous ces noms s'appliquent à une même variété, et

PÊCHER AVANT-PÊCHE ROUGE.

énfin parce que ce nom d'*Avant-Pêche rouge* indique une variété très-précoce et très-colorée, caractères que présente en effet la variété dont il est question ici.

« L'Avant-Pesche de Troyes est plus grosse que l'*Avant-Pesche blanche*; elle est rouge comme vermillon; son goût est relevé et musqué. L'arbre charge beaucoup. » De la Rivière et Dumoulin, *Méthode pour cultiver les arbres à fruits*, p. 193 [1738].

« Double de Troyes ou *Petite Mignonne* est de moyenne grosseur, assez ronde; elle prend beaucoup de rouge; elle a le goût relevé, pareil à celui de l'*Avant-Pêche de Troyes*. Elle fleurit à petites fleurs; sa maturité a lieu à la fin de juillet et au commencement d'août. » *Catalogue des Chartreux* [1752].

« *Petite Mignonne* ou *Double de royes* est d'une moyenne grosseur, ronde, prenant beaucoup de rouge; son eau est délicate; elle fleurit à petites fleurs, et mûrit au commencement d'août, au levant. » Nollin, *Essai sur la Culture moderne* [1755].

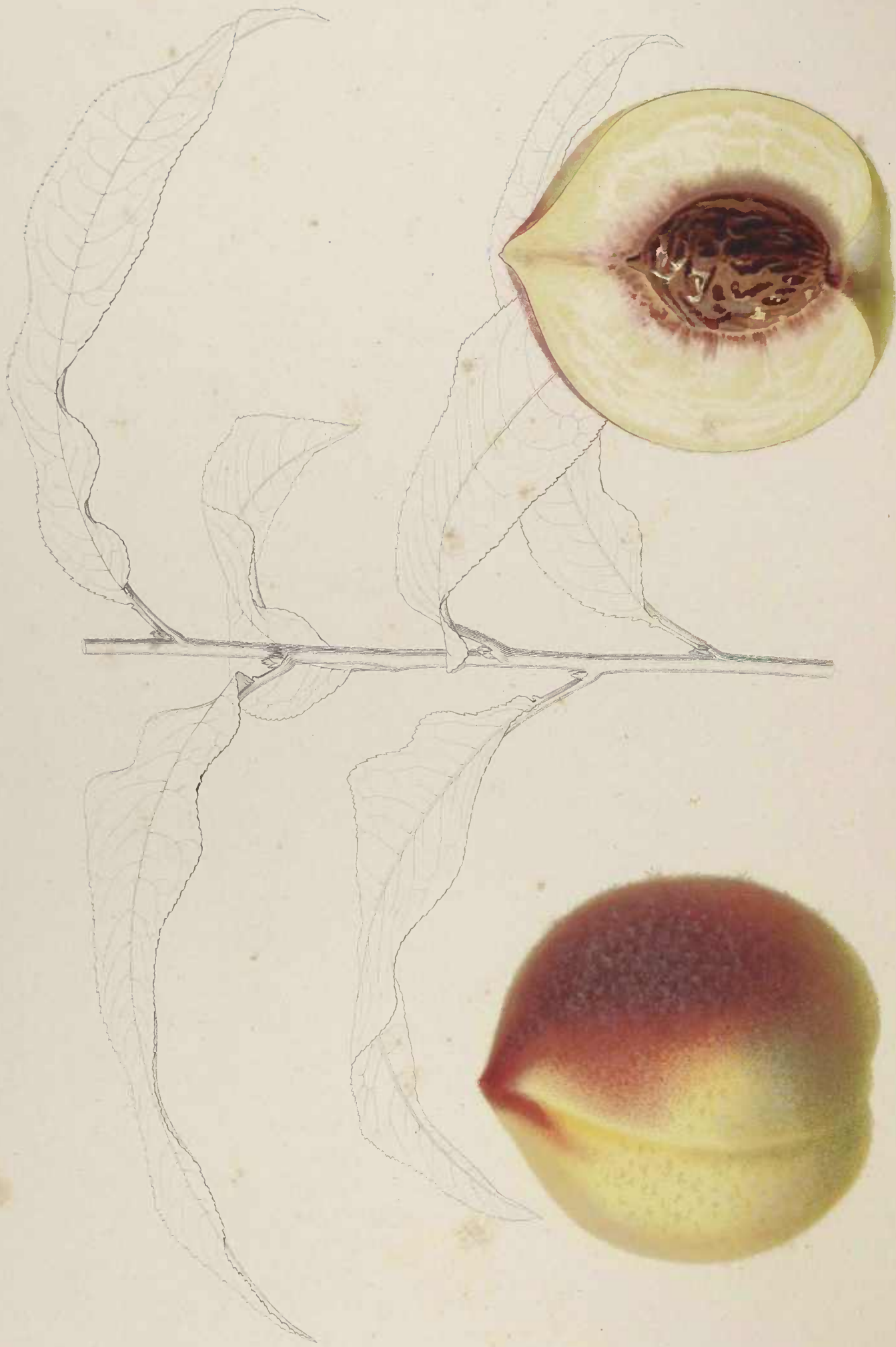
« IL Y A BEAUCOUP DE RESSEMBLANCE entre ce Pêcher et l'*Avant-Pêche rouge*, ou *Avant-Pêche de Troyes*. Celui-ci est un arbre plus vigoureux, également abondant en fruits et produisant plus de bois. Ses feuilles, lisses et unies, quelquefois un peu froncées auprès de l'arête, sont longues d'environ 4 pouces, larges de 14 lignes, plus larges près du pédicule que vers l'autre extrémité, qui est terminée en pointe très-aiguë, dentelées sur les bords très-finement et légèrement. Ses fleurs, très-petites, le distinguent bien de l'*Avant-Pêche rouge*. Son fruit est une fois plus gros que l'*Avant-Pêche rouge*; d'une forme plus constante, tantôt rond, sa longueur et son diamètre étant égaux (17 lignes), tantôt un peu allongé de la tête à la queue; quelquefois au contraire ayant de 17 à 18 lignes de longueur et de 20 à 21 lignes de diamètre; il est divisé suivant sa longueur par une gouttière peu profonde, quelquefois bordée d'une petite lèvre. La queue est placée dans une cavité profonde et assez large; la tête est terminée par un petit mamelon ou appendice pointu. La chair est ferme, fine, blanche même auprès du noyau, où l'on aperçoit rarement quelques veines rouges. L'eau abondante, un peu sucrée, vineuse, de cette petite pêche, lui donne une place parmi les bonnes pêches. Le noyau est petit, ayant 9 lignes de longueur, 7 de largeur et 6 d'épaisseur; il se détache difficilement de la chair. Le fruit

PÊCHER AVANT-PÊCHE ROUGE.

reste longtemps sur l'arbre. Sa maturité, qui arrive vers la fin d'août, concourt avec celle des dernières Avant-Pêches rouges. » Duhamel, *Traité des Arbres fruitiers*, p. 8, n° 3 [1768].

« *Arbre* vigoureux, productif; feuilles lisses, quelquefois froncées près de la nervure médiane, longues d'environ 40 centimètres, larges de 3 à la base, se terminant en pointe aiguë, très-finement dentées sur les bords, à glandes globuleuses. *Fleurs* moyennes. *Fruits* variables de forme, cependant le plus souvent ronds, d'un diamètre de 40 millimètres, divisés longitudinalement par un sillon peu profond, se terminant au sommet par un petit mamelon. *Peau* duveteuse, mince, d'un beau rouge foncé sur les parties frappées par le soleil d'un jaune faible et pointillée de rouge du côté opposé. *Chair* fine et blanche, à peine veinée de rouge près du noyau, dont elle se détache facilement, à eau abondante, sucrée et vineuse. Sa maturité arrive, selon les expositions, du 20 juillet au 1^{er} août; elle se conserve assez bien sur l'arbre; on ne la cultive plus à Montreuil depuis que les primeuristes sont venus à bout d'obtenir des Pêches avant cette époque. » Lepère, *Taille du Pêcher*, p. 123 [1846].

JARDIN FRUITIER DU MUSÉUM



A. Storerius del.
ex. Scriverius, Chromolith. B.

PÊCHIER BARRINGTON

Mlle E. Tailland sc.

PÊCHER BARRINGTON.



Feuilles à glandes globuleuses. Fleurs grandes, rose carné.

Fruit plus haut que large, à chair non adhérente, mûrissant vers le 15 septembre.

ARBRE vigoureux ; rameaux à écorce d'un vert roux, puis rouge violacé à l'automne.

FEUILLES étalées, atténuées au sommet en une pointe obtuse, finement et peu profondément dentées, à dents aiguës, quelquefois irrégulières ; *glandes* globuleuses, petites, ordinairement gémées à la base du pétiole.

FLEURS grandes, rose carné, à pétales ovales, brusquement atténués à la base en un très-court onglet.

FRUIT gros, plus haut que large, à peine sillonné, souvent terminé par un petit mamelon ; *cavité pédonculaire* arrondie, évasée, peu profonde ; *peau* couverte d'un duvet assez long, soyeux, brillant, d'un rouge foncé quelquefois mêlé de brun sur les parties exposées au soleil ; *chair* non adhérente, blanc-jaunâtre, veinée ou flagellée de rouge autour du noyau, très-fondante ; *eau* abondante, sucrée, agréablement relevée ; *noyau* gros, roux, ovale, elliptique-allongé, obtus et mucroné à la base, à surface marquée de larges et de profonds

PÈCHER BARRINGTON.

sillons; suture ventrale peu saillante; suture dorsale étroite, saillante, accompagnée de chaque côté d'un large sillon.

Le *Pêcher Barrington* a été obtenu en Angleterre avant 1800 par M. Barrington. C'est une bonne variété dont les beaux et gros fruits mûrissent à Paris du 8 au 20 septembre, environ.

Il arrive fréquemment que les fruits du *P. Barrington* rappellent, par la forme, ceux du *P. Teton de Vénus* avec lesquels on pourrait facilement les confondre puisqu'ils mûrissent presque à la même époque. Mais il arrive aussi que certains fruits sont complètement dépourvus de mamelon, et présentent au contraire une légère dépression. Par la forme, les fruits du *P. Barrington* sont intermédiaires entre ceux de la Pêche *Bourdine* et du *P. Teton de Vénus*, mais l'arbre se reconnaît aux dimensions de ses fleurs, qui ne sont cependant pas des plus grandes.

« *Barrington* = *Buckingham Mignonne*. — Feuilles crénelées, à glandes globuleuses. Fleurs grandes. Fruit gros, plutôt allongé que rond, vert pâle, jaunâtre mais rouge foncé et marbré du côté du soleil. Chair blanche jaunâtre, rayée de cramoisi près du noyau, fondante et excellente. » W. Kenrick, *New amer. Orchard*. p. 181 [1835].

« *Barrington* (même synonyme que ci-dessus). — Gros fruit de couleur rouge foncé du côté du soleil, vert jaunâtre à l'ombre. Forme ronde à suture profonde. Feuilles légèrement dentées. Fleurs pâles et larges; glandes globuleuses; pulpe jaunâtre; noyau libre; saveur excellente. Mûrit à la mi-septembre. » Mac Intosh, *The Orch. and fruit Garden*, p. 228 [1839].

PÊCHE A BEC.



Feuilles à glandes globuleuses. Fleurs grandes, rose foncé.

Fruit gros, plus haut que large, ordinairement muni d'un mamelon terminal, à chair non adhérente, mûrissant à la fin de juillet.

ARBRE en général délicat, très-fertile, se dénudant facilement, à rameaux plutôt grêles que gros, à écorce d'abord d'un vert roux, puis rougeâtre.

FEUILLES glanduleuses, de grandeur moyenne, planes ou un peu pliées ou relevées sur les bords, bordées de dents aiguës, mais assez courtes, longuement atténuées au sommet; *glandes* globuleuses, peu nombreuses, petites, jaunâtres, placées sur le limbe à la base des feuilles.

FLEURS grandes, d'un beau rose foncé, à pétales étalés, rapprochés et se recouvrant par leurs bords.

FRUIT plus haut que large, souvent inéquilatéral, élargi et pour ainsi dire tronqué à la base, ordinairement bosselé, légèrement conique et terminé par un mamelon oblique, parcouru sur l'un des côtés par un sillon assez large et peu profond; *cavité pédonculaire* petite, peu prononcée, plus profonde que large; *peau* très-duveteuse, à duvet grisâtre, se colorant fortement de rouge foncé sur toutes les parties exposées au soleil; *chair* non adhérente, blanchâtre, rouge

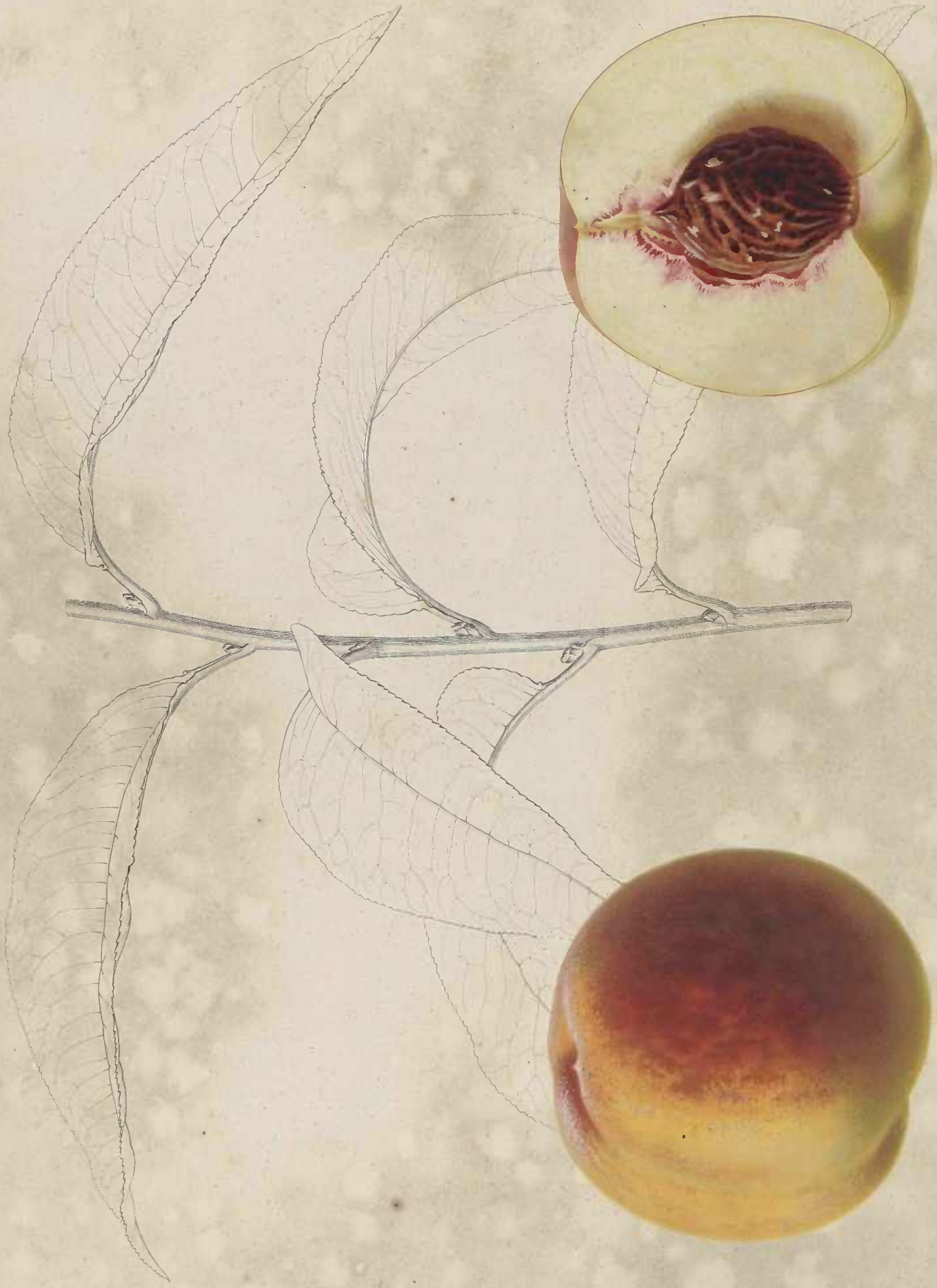
PÊCHE A BEC.

violacé strié près du noyau, souvent saumonée sous la peau; eau abondante, peu sucrée, légèrement relevée; *noyau* petit ou moyen, osseux, roux cendré ou pâle lorsqu'on le retire de la chair, puis rouge foncé surtout sur la suture dorsale, ovale, comme tronqué à la base, régulièrement atténué au sommet en un mucron droit, aigu, très-convexe sur les faces, qui sont fortement sillonnées; sutures peu prononcées, la ventrale largement sillonnée, la dorsale aplatie, sillonnée de chaque côté.

La *P. à bec* est pour ainsi dire la plus hâtive parmi les gros fruits que nous obtenons à Paris, puisqu'elle devance en effet de quelques jours la *Grosse Mignonne hâtive*. L'arbre est très-productif, mais malheureusement délicat; il a le défaut de se dégarnir promptement par la fréquente extinction des yeux; aussi, pour conserver ceux de la base, est-il nécessaire de pincer les rameaux et de les tailler court, car on voit rarement de nouveaux bourgeons percer sur le vieux bois. Les fruits sont très-beaux, mais, en général, peu sucrés, peu parfumés, et ne sont pas tous terminés par le long mamelon ou bec qui a servi à désigner la variété; il en est au contraire beaucoup qui sont parfaitement sphériques, et qui rappellent alors ceux de la *Grosse Mignonne hâtive*.

Cette variété a été observée pour la première fois, il y a environ vingt-cinq ans, chez M. Lacenne, pépiniériste à Écully (Rhône). M. Luizet, qui nous a donné ce renseignement et qui le premier a multiplié et vendu cette variété, nous apprend aussi que l'arbre primitif était déjà très-âgé à l'époque où il l'a remarqué et qu'il en ignore la souche. Pendant longtemps on l'a désignée sous le nom de *Pourprée à bec*.

JARDIN FRUITIER DU MUSÉUM



M^{lle} E. Tallant sc.

PÊCHER BELLE CONQUÊTE

A. Boissier del.

PÊCHER BELLE CONQUÊTE.



Feuilles à glandes globuleuses; fleurs très-grandes, à pétales elliptiques; fruit très-gros, un peu plus haut que large; à chair non adhérente, mûrissant dans la première quinzaine de septembre.

ARBRE de vigueur moyenne, à rameaux couverts, à l'automne, d'une écorce rougeâtre.

FEUILLES glanduleuses, d'un vert pâle, luisantes, ovales-lancéolées, brusquement atténuées en pointe, souvent ondulées sur les bords, qui sont munis de dents très-courtes et plutôt obtuses qu'aiguës. Glandes globuleuses, petites, pétiolaires ou placées sur le bord du limbe.

FLEURS très-grandes, rose-carné pâle; à pétales elliptiques, souvent un peu ondulés sur les bords, à peine onguiculés.

FRUIT gros ou très-gros, plus haut que large, presque dépourvu de sillon, quelquefois légèrement atténué aux deux bouts, présentant au sommet une petite dépression dans laquelle se trouve un très-petit mucron; *cavité pédonculaire* large et peu profonde; *peau* duveteuse, blanc jaunâtre, lavée ou flagellée de rouge violacé; *chair* non adhérente, fondante, blanc-jaunâtre, très-rarement teintée de rose saumoné, marquée d'un peu de rouge violacé autour du noyau; *eau* sucrée, mais laissant parfois dans la bouche une certaine âpreté;

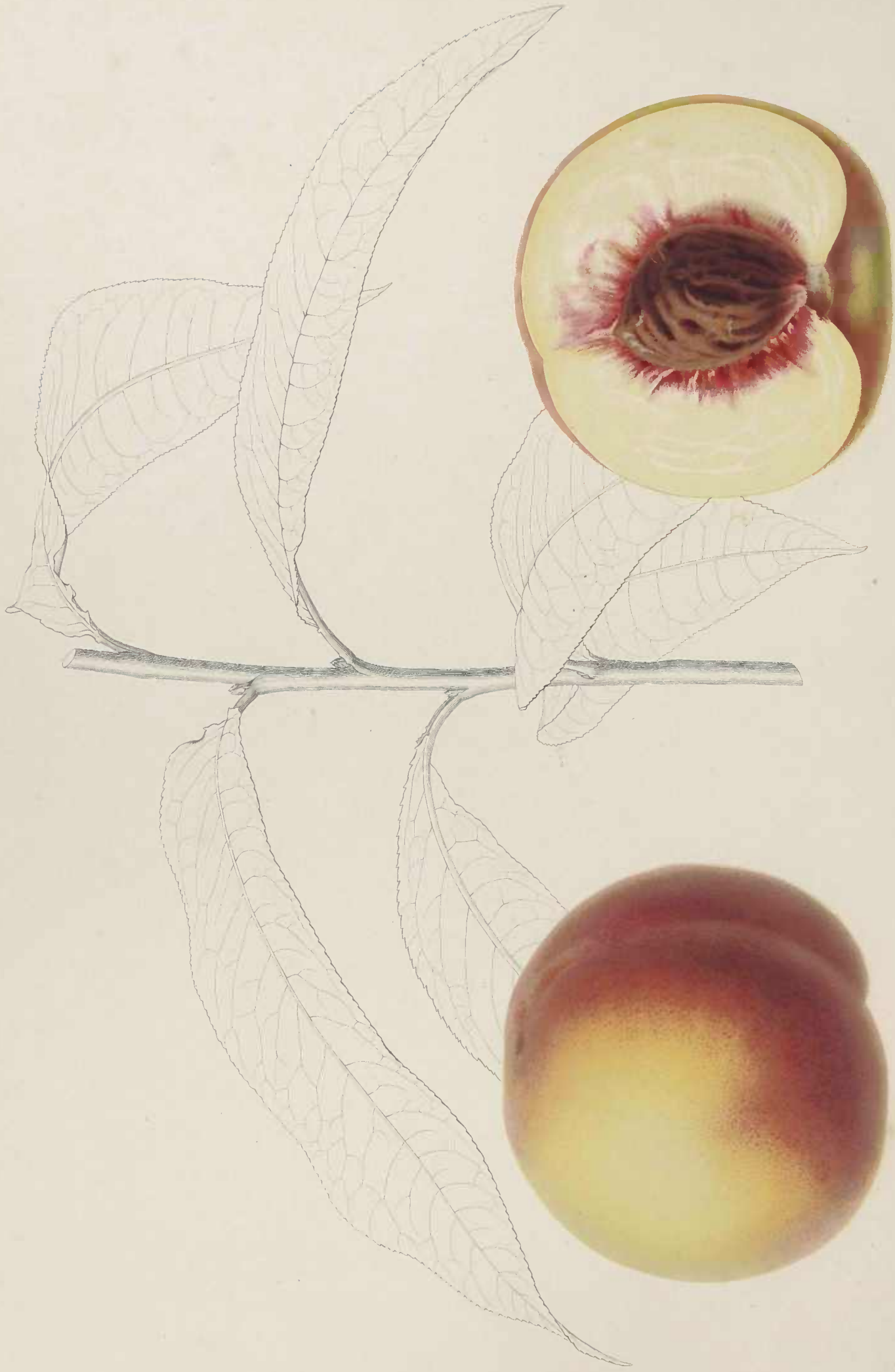
PÊCHER BELLE CONQUÊTE.

noyau roux foncé, gros, très-large, ovale, un peu inéquilatéral, obtus aux deux bouts, très-atténué à la base, terminé au sommet par un court mucron, à surface profondément sillonnée; suture ventrale convexe, marquée de sillons obliques et profonds; suture dorsale large, très-comprimée, accompagnée de chaque côté d'un sillon.

Cette variété, dont les fruits mûrissent dans la première quinzaine de septembre, n'est point à dédaigner. En effet, malgré leur peu de coloration, ses fruits sont gros et assez bons, et l'arbre est très-fertile.

« Belle Conquête. — Arbre assez vigoureux, très-fertile; fruit très-gros, blanc-jaunâtre, rayé de rouge clair; de première qualité; mi-août. » De Bavay, *Catalogue des Pépinières de Vilvorde* [1851-52].

JARDIN FRUITIER DU MUSÉUM



A. Boissier del.
G. Bergey sculp.

PÊCHER BELLE DE DOUÉ

Mlle E. Tailland sc.

PÊCHER BELLE DE DOUÉ.



Feuilles glanduleuses, à glandes globuleuses. Fleurs très-petites. Fruits très-gros, fortement colorés, déprimés, à chair non adhérente, mûrissant vers le commencement d'août.

ARBRE vigoureux, à rameaux gros, à écorce assez fortement colorée sur les parties frappées par le soleil.

FEUILLES glanduleuses, à glandes globuleuses petites et rares, finement et régulièrement dentées, planes, parfois un peu chagrinées, rarement bullées.

FLEURS très-petites, d'un rose carné légèrement violacé, à pétales obcordés, longuement rétrécis en onglet. *Étamines* très-légèrement saillantes.

FRUIT très-gros, souvent déprimé, parcouru sur l'un des côtés par un sillon arrondi assez profond. *Cavité pédonculaire* très-largement évasée, peu profonde, parfois maculée de rouge foncé. *Peau* finement et courtement duveteuse, ne se détachant pas ou se détachant difficilement de la chair, fortement colorée de rouge, qui, sur les parties exposées au soleil, prend souvent une teinte pourpre foncé. *Chair* non adhérente, très-fondante, blanche, plus rarement rosée, rouge autour du noyau; eau abondante et sucrée. *Noyau* gros, brun, largement ovale, souvent déprimé sur l'une des faces, tronqué à la base, terminé au sommet par un mucronule court, à surface fortement sillonnée; suture ventrale convexe, épaisse, parcourue par un sillon étroit assez profond; suture dorsale épaisse, presque arrondie, accompagnée de chaque côté d'un large sillon.

PÊCHER BELLE DE DOUÉ.

Le Pêcher *Belle de Doué* mûrit ses fruits dans la seconde quinzaine du mois d'août et même quelquefois plus tôt, c'est-à-dire en juillet. Ces beaux et bons fruits ressemblent beaucoup à ceux des Pêchers *Grosse Mignonne*, avec lesquels on les confond du reste très-facilement, à cause de leur époque à peu près semblable de maturité. Toutefois on reconnaît le Pêcher *Belle de Doué* à ses petites fleurs, tandis que le *P Grosse Mignonne* en porte de grandes.

« Dans les premiers jours d'août 1842, M. Jamin, pépiniériste, rue de Buffon, à Paris, m'a donné à déguster quelques Pêches qu'il venait de recevoir d'un pépiniériste de Doué (1), nommé Dimat. Ces Pêches étaient du troisième rapport d'un arbre issu d'un noyau, semé et cultivé en plein vent par M. Dimat, à Doué même. L'arbre avait commencé à en produire de mûres le 23 juillet, et, comme celles que j'ai dégustées étaient très-belles et très-bonnes, qu'elles peuvent soutenir la concurrence avec nos meilleures Pêches d'espalier, je pense que, si elles conservent leurs qualités étant cultivées en plein vent sous le climat de Paris, ce sera une précieuse acquisition pour nous, car peu de Pêches, jusqu'ici cultivées en plein vent à Paris, acquièrent le degré de maturité nécessaire pour les faire estimer. Mais en supposant que sous notre climat elles ne puissent acquérir toutes les qualités qu'elles atteignent dans le département de Maine-et-Loire, il serait néanmoins avantageux de l'introduire parmi nos Pêchers cultivés en espalier... Cette Pêche est arrondie; son diamètre est de 68 millimètres sur un peu plus de hauteur; le sillon qui la partage s'étend de l'un à l'autre côté, et l'un des lobes est plus élevé que l'autre. On ne remarque point de mamelon à son sommet, et sa queue est très-enfoncée. Sa peau est duveteuse, d'un rouge assez foncé au soleil, et ce rouge devient plus clair à demi-ombre; elle se détache facilement de la chair, qui est fine, blanche et très-fondante, rouge auprès du noyau, qu'elle quitte aisément; son eau est abondante, sapide, sucrée, très-agréable. Ne connaissant pas encore ni les glandes, ni les fleurs de ce Pêcher, il ne m'est pas possible de lui assigner une place dans la classification de ses congénères. M. Jamin l'a déjà multiplié par la greffe et sera en état d'en livrer aux amateurs l'an prochain. » Poiteau, *Annales de la Société d'Horticulture de Paris*, vol. XXXI, p. 176 [1842].

(1) Chef-lieu de canton du département de Maine-et-Loire.

JARDIN FRUITIER DU MUSÉUM



A. Boissier del.
vi. Scrupus Chroustik. Franc.

Mlle F. Tullant sc.

PÊCHER BELLE TOULOUSAINE

PÊCHER BELLE TOULOUSAINÉ.



Feuilles planes, arquées, à glandes réniformes peu nombreuses. Fruit moyen ou gros, à chair non adhérente, mûrissant dans la première quinzaine de septembre.

ARBRE vigoureux à rameaux bien nourris; écorce vert-roux, se colorant en rouge sur les parties fortement insolées.

FEUILLES planes, régulièrement acuminées au sommet, bordées de dents larges et peu profondes. Glandes réniformes peu nombreuses, ordinairement placées à la base du limbe.

FLEURS très-petites, rose terne; pétales courtement onguiculés; étamines à peine saillantes.

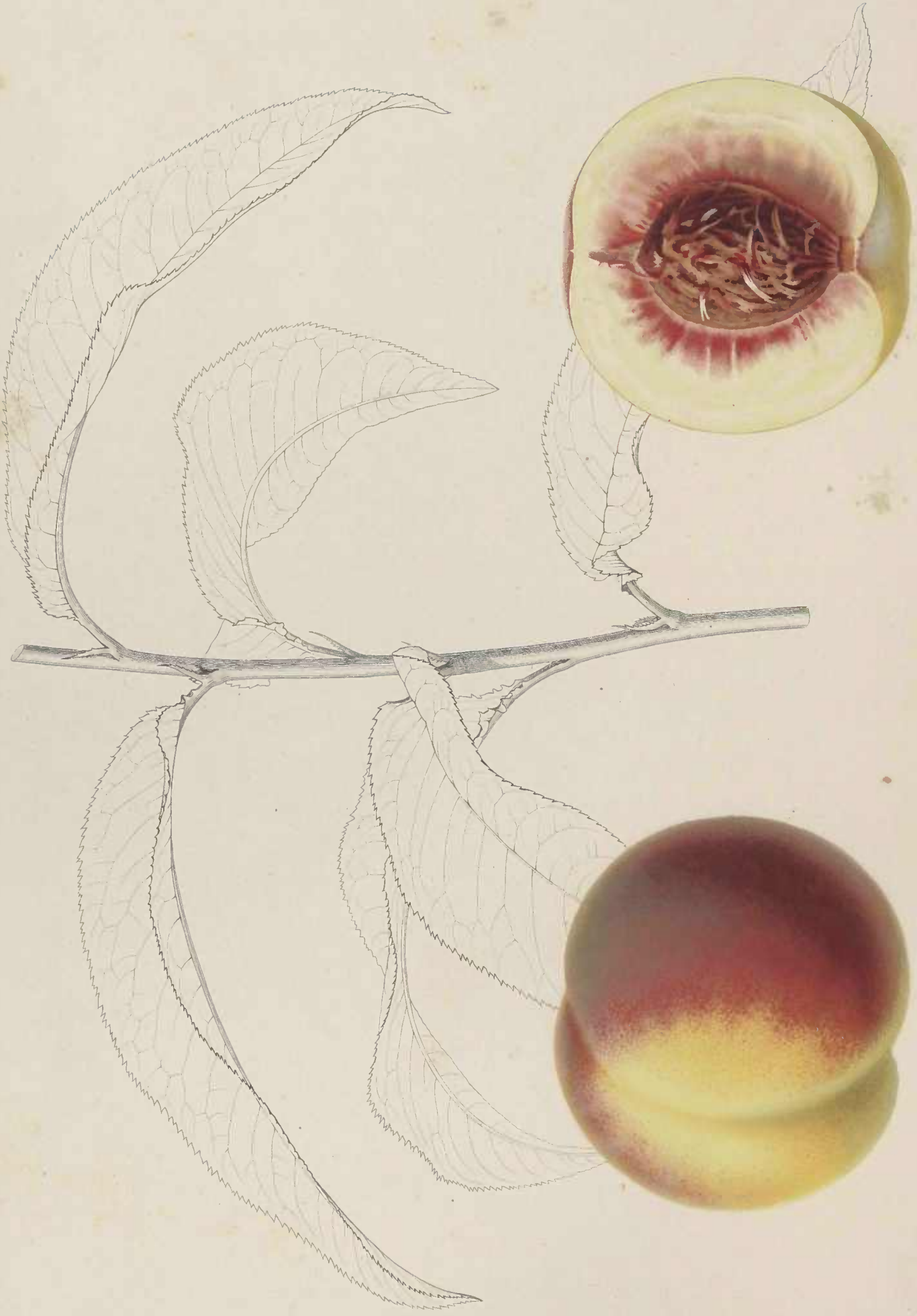
FRUIT subglobuleux, régulier, déprimé, plus large que haut, à peine sillonné; cavité pédonculaire très-petite; peau duveteuse, épaisse, se détachant facilement de la chair, d'abord d'un vert assez intense, puis jaunissant à la maturité, colorée de rouge pourpre sur les parties fortement insolées. *Chair* se détachant facilement du noyau ou à peine adhérente, d'un blanc-verdâtre et rouge violacé au centre, très-fondante; eau abondante, légèrement sucrée, d'un parfum agréable. Noyau assez gros, court, ovale ou arrondi, à peine mucronulé au sommet, à surface marquée de sillons larges

PÊCHER BELLE TOULOUSAINE.

et profonds; suture ventrale peu saillante; suture dorsale comprimée, marquée de chaque côté de profonds sillons.

Les fruits de cette variété, qui a été adressée au Muséum par feu Jean Rey, mûrissent dans la première quinzaine de septembre.

JARDIN FRUITIER DU MUSÉUM.



P. nectarum L.
P. communis L.

PÈCHER BEURRE.

Mlle E. Tailland sc.

PÊCHER BEURRE.



Feuilles dépourvues de glandes. Fleurs petites. Fruit moyen, à chair non adhérente ou légèrement adhérente, mûrissant vers le 15 août.

ARBRE délicat, fertile, se dégarnissant promptement, à rameaux colorés de rouge.

FEUILLES dépourvues de glandes, ovales, atténuées aux deux bouts, fortement dentées ou surdentées, à dents aiguës.

FLEURS petites, rose vif lilacé, à pétales distants, courtement ongiculés; étamines longuement saillantes.

FRUIT moyen, inéquilatéral, parfois un peu plus haut que large, légèrement bosselé, déprimé au sommet. *Cavité pédonculaire* étroite, assez profonde. *Peau* duveteuse, douce au toucher, se détachant de la chair, marbrée, rouge foncé sur les parties exposées au soleil, blanc pointillé de roux à l'ombre. *Chair* non adhérente ou légèrement adhérente, fondante, blanche, quelquefois très-légèrement rosée ou d'un rouge plus ou moins foncé autour du noyau; eau très-abondante, sucrée, très-parfumée. *Noyau* petit, ovale ou ellipsoïde, atténué et déprimé à la base, convexe sur chaque face au delà du milieu, à surface finement rustiquée et paraissant perforée, plus rarement sillonnée; *suture* ventrale un peu convexe, épaisse, sillonnée dans la longueur,

PÊCHER BEURRE.

à sillon étroit; *suture* dorsale très-large et aplatie, accompagnée de chaque côté d'un sillon.

Cette variété, qui appartient au groupe des *P. Madeleine*, se recommande par les qualités de ses fruits, bien qu'ils ne soient pas de première grosseur. On doit les cueillir un peu avant leur complète maturité, car si on les laisse trop longtemps sur l'arbre ils deviennent pâteux. La figure qui accompagne notre description représente un fruit à chair colorée à l'intérieur; mais cette couleur, qui n'est pas la plus ordinaire, ne se manifeste que lorsque l'arbre se trouve placé contre un mur au midi, et dans un sol sec, chaud, léger, et fortement insolé. Nous l'avons fait représenter à dessein de couleur insolite afin de montrer combien on doit être réservé lorsqu'on décrit une variété d'après un seul individu. Nous avons trouvé en effet des fruits dont la chair était à peine colorée, presque blanche, tandis que d'autres nous la montraient saumonée et un peu sanguinolente. Enfin, dans les années pluvieuses, la chair est à peu près blanche, excepté autour du noyau, où elle est d'un rose violacé. La maturité des fruits commence du 15 au 20 août.

JARDIN FRUITIER DU MUSÉUM



Pearl se.

PÉCHER BLANC DE CITRY

de l'orangier de l'Inde

A. Boreau del.

PÊCHER BLANC DE CITRY

Feuilles planes, luisantes, à glandes réniformes. Fleurs moyennes, à pétales d'un rouge violâtre vif, étalés ou légèrement chiffonnés. Fruit moyen, globuleux, marqué d'un profond sillon, à peau blanchâtre, à chair non adhérente, blanche; mûrissant au commencement de septembre.

ARBRE de vigueur moyenne, quoique très-productif; à rameaux d'un vert pâle, rarement colorés de rouge vineux.

FEUILLES à glandes réniformes, petites, nombreuses; à limbe étalé, luisant, linéaire-oblong, courtement acuminé ou obtus, finement denticulé.

FLEURS moyennes ou grandes, d'un rose violâtre ou rougeâtre vif, à pétales étalés ou légèrement ondulés, mollement ongiculés.

FRUIT mûrissant au commencement de septembre, moyen, globuleux, quelquefois un peu irrégulier, marqué d'un sillon très-profond; *cavité pédonculaire* assez évasée; *peau* recouverte d'un très-court duvet, blanc jaunâtre, mais d'une teinte un peu plus vive du côté du soleil sans néanmoins se colorer en rouge;

PÈCHER BLANC DE CITRY.

chair non adhérente, très-fondante, quoique cependant un peu filandreuse autour du noyau; *eau* abondante, sucrée, d'une saveur qui rappelle celle de nos pêches de vigne; *noyau* gros, arrondi, fortement renflé vers le milieu, terminé par un mucron aigu, à surface profondément sillonnée; *suture dorsale* large et plane, *suture ventrale* parcourue dans toute sa longueur par un large sillon.

Cette variété très-productive réussit très-bien en plein vent, et produit des fruits assez semblables par leur saveur à nos pêches de vigne. On la reconnaît, à l'époque de la floraison, à la couleur rouge vif de ses fleurs, bien que les fruits eux-mêmes soient d'une teinte blanchâtre.

JARDIN FRUITIER DU MUSÉUM .



A. Riocreux del.

PÊCHIER À BOIS JAUNE.

G. Scovogno Chromolith.

Picard sc.

PÊCHER A BOIS JAUNE

Feuilles jaunes, glanduleuses, à glandes réniformes, finement dentées, à dents accompagnées de petites glandes rougeâtres. Fleurs moyennes, d'un rose vif. Fruit de moyenne grosseur, globuleux; à chair jaune, non adhérente, peu parfumée, mûrissant vers la fin de septembre.

ARBRE vigoureux, à rameaux de grosseur moyenne, d'un jaune orangé, semblables à ceux de l'osier jaune.

FEUILLES plus ou moins dorées, à glandes réniformes, à bords souvent redressés et finement dentés, dents munies de petites glandes rougeâtres; à pétioles assez courts, accompagnés de stipules dentées-glanduleuses.

FLEURS moyennes, d'un rose vif, à pétales étalés ou un peu redressés et cochléiformes.

FRUIT de grosseur moyenne, à peu près sphérique, ordinairement déprimé au sommet, marqué d'un sillon peu profond; *cavité pédonculaire* évasée; *peau* légèrement duveteuse, jaune orangé, pointillée et lavée de rouge au soleil, se détachant difficilement de la chair; *chair* non adhérente, jaune, avec quelques

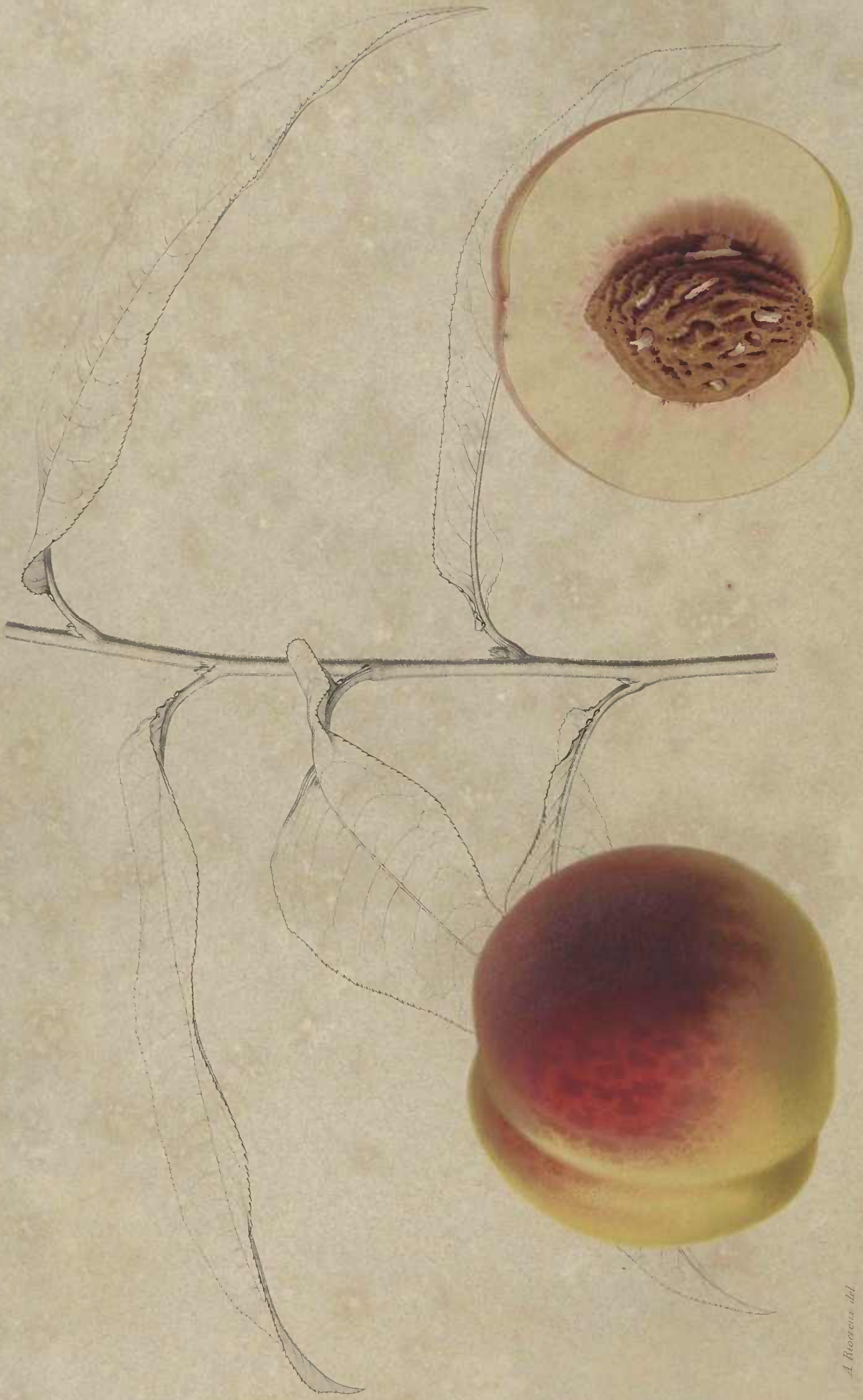


PÊCHER A BOIS JAUNE.

petites stries rouges autour du noyau, juteuse, mais peu parfumée; mûrissant vers la fin de septembre; *noyau* ovoïde, brun, très-anfractueux, tronqué à la base.

Pêcher à bois jaune. — Cette jolie variété paraît avoir été obtenue aux environs de Toulouse. Si le fruit du Pêcher à bois jaune n'est pas de premier mérite, en revanche la beauté de ses rameaux qui sont d'un jaune plus ou moins foncé, quelquefois orangés en fait un des plus beaux arbrisseaux d'ornement. Cette couleur est d'autant plus foncée que le climat est chaud et surtout insolé. Nous en avons vu dans le Midi dont les couleurs jaune et rouge étaient des plus éclatantes. En voici les caractères : Arbre vigoureux, très-ramifié dès sa base, poussant très-bien en plein vent; à rameaux couverts d'une écorce d'un vert pâle qui passe successivement au jaune marbré sur les parties un peu ombragées, plus ou moins fortement lavée de rouge carminé, luisante sur les parties frappées par le soleil. Feuilles glanduleuses, d'un vert jaunâtre, elliptiques, planes, fortement dentées, à pétiole jaune; glandes réniformes. Fleurs campanulées, petites, rose vif et comme un peu cuivrées, à pétales concaves. Fruit de moyenne grosseur, parfois sphérique, déprimé au sommet qui, presque toujours, est sensiblement concave; cavité ombilicale moyenne, peu profonde; peau très-courtement duveteuse, d'un jaune foncé à la maturité, rouge vermillonné sur les parties exposées au soleil, pointillée de roux sur les parties ombragées; chair non adhérente, jaune foncé, légèrement colorée en rouge autour du noyau, sucrée, fondante; eau abondante, peu parfumée; noyau petit, obovale, rappelant un peu ceux des *P. Madeleine*, très-atténué à la base, fortement renflé et arrondi au sommet qui est à peine mucronulé, à surface marquée de nombreux sillons. Mûrit dans la deuxième quinzaine de septembre. — Le Pêcher à bois jaune est non-seulement un arbre fruitier, c'est aussi un des plus beaux arbrisseaux d'ornement. Pendant près de six mois, il présente un aspect des plus agréables, unique même dans son genre. En effet, la couleur de ses rameaux rappelle celle de l'osier jaune (*Salix vitellina*). C'est, sans aucun doute, une des variétés les plus remarquables du genre Pêcher. L'arbre est d'autant plus propre à orner les massifs, qu'il est vigoureux et très-ramifié, et qu'il se dégarnit peu de sa base, contrairement à tous les Pêchers. » Carr. *Revue hort.*, 1870-71, p. 11, *Icon.* et p. 549.

JARDIN FRUITIER DU MUSÉUM



A. Riouret del.

PÊCHER BONLEZ

de l'Université de Montpellier

Picard s.

PÊCHER DE BONLEZ



Feuilles grandes, lancéolées-linéaires, mollement ondulées, finement dentées, à glandes réniformes, petites. Fleurs grandes, d'un rose vif. Fruit gros, à chair non adhérente, blanchâtre et vergetée de rose; mûrissant en septembre.

ARBRE très-vigoureux, à rameaux assez allongés, à écorce vert-olivâtre à l'ombre, de couleur pourpre violacé au soleil.

FEUILLES grandes, d'un vert foncé, luisantes, étalées ou mollement ondulées, lancéolées-linéaires, finement dentées; glandes réniformes, petites, situées à la naissance du limbe.

FLEURS grandes, étalées, d'un rose vif, à pétales un peu concaves, entiers, suborbiculaires, à peine onguiculés.

FRUIT gros, globuleux, légèrement déprimé au sommet, marqué d'un faible sillon dans la portion inférieure; *cavité pédonculaire* très-évasée, peu profonde; *peau* duveteuse, épaisse, se détachant assez difficilement de la chair, jaune à l'ombre, d'un rouge pourpre très-foncé et souvent tachée au soleil; *chair* non adhérente, blanchâtre, ou légèrement vergetée, surtout près du noyau; *eau* très-abondante, sucrée, très-parfumée;

PÊCHER DE BONLEZ.

noyau ovoïde, ventru, tronqué à la base, subaigu au sommet, à sillons irréguliers et très-rugueux ; *suture* ventrale parcourue par un sillon assez large à bords épais ; *suture* dorsale élargie, plus saillante dans sa partie inférieure, accompagnée de chaque côté d'un léger sillon.

Cette variété présente une assez grande ressemblance avec la *Pêche reine des Vergers*, dont nous avons déjà donné la figure et la description.

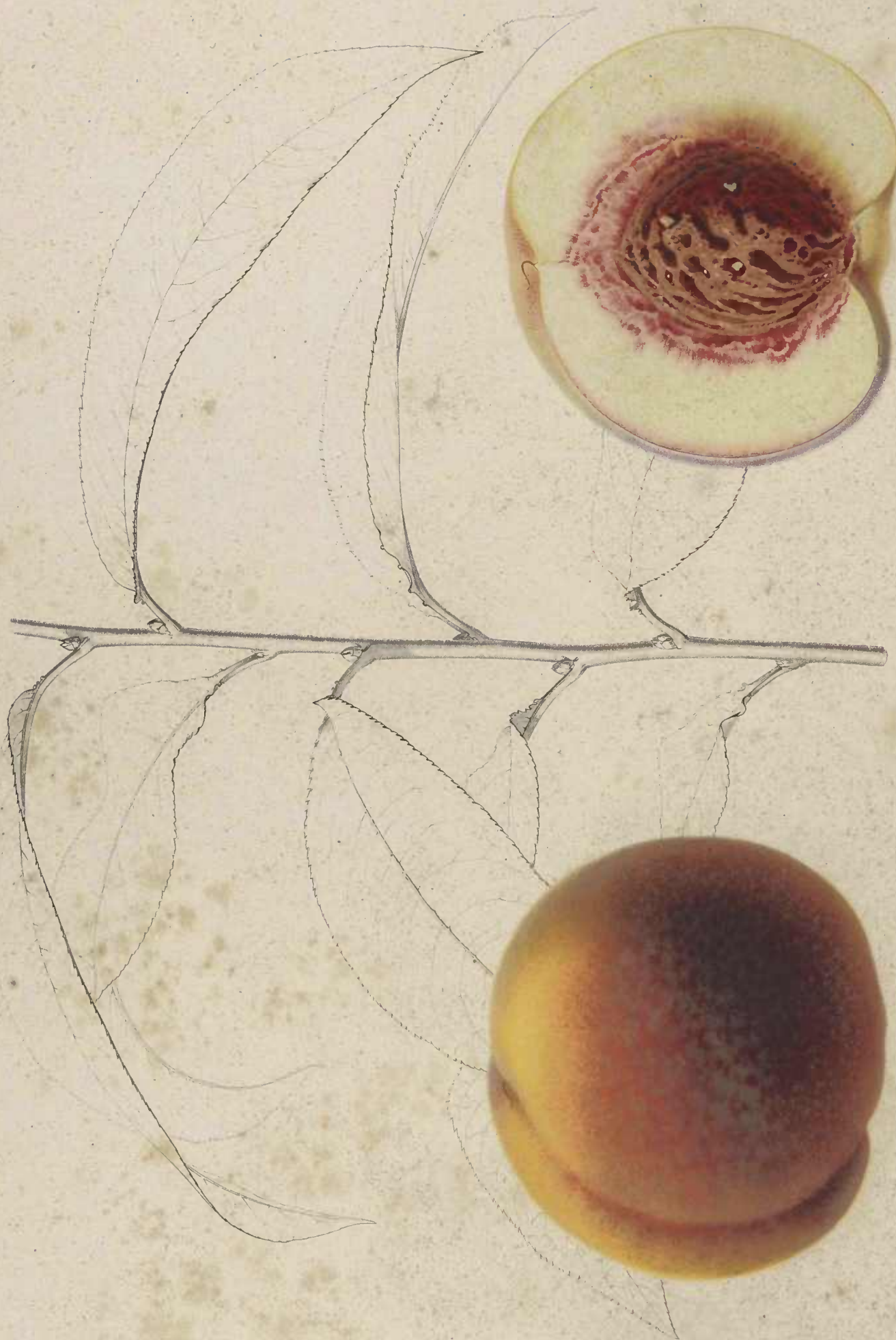
« *Pêche de Bonlez*. — Cette nouvelle variété est déjà cultivée depuis un certain nombre d'années dans le Jardin de M. le duc de Looz, à Bonlez, où elle a été obtenue de semis. Elle mérite à tous égards d'être très-répondue, en raison de sa beauté, de sa bonté et de la certitude de la voir mûrir en Belgique. Le fruit est gros, rond, déprimé ; il mesure en moyenne huit centimètres en hauteur, et neuf en largeur ; un sillon profond sépare le fruit en deux parties inégales. La peau est mince, et se détache parfois avec difficulté de la chair ; elle est fortement colorée de pourpre foncé dans la partie exposée au soleil, et jaunâtre à l'ombre. La chair est fine, succulente, blanc jaunâtre, traversée de fibres rougeâtres autour du noyau ; sa saveur est sucrée, agréable. La maturité de la *Pêche Bonlez* a lieu dans la seconde moitié de septembre. L'arbre est vigoureux et fertile. » Bivort. *Alb. pomol*, II, p. 57.

« *Pêche de Bonlez*. — Variété à multiplier ; elle est fertile ; son fruit, beau, d'excellente qualité, permet de la classer parmi les meilleures pêches succédant à celles de moyenne saison. — Feuillage d'abord d'un vert clair, jaunâtre, passant, au moment de la chute, au rouge sanguin terne. Feuilles moyennes ; les supérieures plus larges, ovales-allongées, se terminant régulièrement en une longue pointe, fine et aiguë, plus ou moins repliées sur leur nervure médiane, et ordinairement un peu courbées en dessous, bordées de dents très-fines, très-peu profondes ; les inférieures ovales-elliptiques, presque planes, toutes munies de glandes réniformes. Fleurs grandes ; pétales

PÊCHER DE BONLEZ.

arrondis, légèrement denticulés, étalés, ondulés d'un beau rose violacé. Fruit gros, irrégulièrement ovoïde, à joues bien convexes, sensiblement comprimé sur ses deux faces, dont l'une est traversée par un sillon peu profond. Peau un peu épaisse, ne se détachant pas facilement de la chair, blanchâtre avant la maturité parfaite, d'un rouge pourpre vif sur les parties exposées au soleil. Chair blanchâtre, à peine rosée autour du noyau, bien fine, bien fondante, abondante en eau sucrée, délicieusement parfumée, constituant un fruit de première qualité. » Mas, *Le Verger*; Pêcher, VII, n° 21, p. 43, 18.

JARDIN FRUITIER DU MUSÉUM



PÊCHER BONOUVRIER

Peach sc.

A. Bonouvier del.

P. bonouvieri Bonouvier

PÊCHER BONOUVRIER

Feuilles lancéolées-linéaires, à petites glandes globuleuses.
Fleurs petites, d'un rose vif. Fruit gros, globuleux, à chair non adhérente, blanchâtre. Noyau très-gros, ventru; maturité vers la fin de septembre.

ARBRE de vigueur moyenne, mais très-fertile; à rameaux assez gros, de couleur herbacée à l'ombre, teintés de rouge vineux au soleil.

FEUILLES glanduleuses, grandes, étalées, ou quelquefois à bords relevés en gouttière, finement dentées, lancéolées-linéaires, aiguës, d'un vert pâle; glandes petites, nombreuses, placées à la base du limbe, ou à l'extrémité du pétiole, globuleuses ou déprimées.

FLEURS petites, d'un rose vif, à pétales étalés, légèrement creusés en cuiller, mollement onguculés.

FRUIT gros, globuleux, légèrement déprimé au sommet où persiste le style, marqué d'un sillon plus profond dans la partie inférieure que vers la supérieure; *cavité pédonculaire* très-évasée; *peau* duveteuse, se détachant bien de la chair, jaune à

PÊCHER BONOUVRIER.

l'ombre, d'un rouge très-foncé et obscurément marbrée au soleil; *chair* non adhérente, blanc-jaunâtre, rouge carminé autour du noyau; *eau* très-abondante, sucrée, bien parfumée; *noyau* gros, ovoïde, ventru, tronqué à la base, à peine mucroné au sommet, à surface très-rugueuse, à sillons profonds, irréguliers; *suture* ventrale peu saillante, assez largement sillonnée; *suture* dorsale proéminente dans la moitié supérieure où elle forme une crête aiguë. La maturité de ce bon fruit a lieu de la fin de septembre à la mi-octobre.

« *Pêcher Bonouvrier*. — C'est une variété de la *Chevreuse tardive* améliorée au moyen de la culture par un cultivateur de ce nom, résidant à Montreuil. L'arbre, sans être vigoureux, est productif; le bois de l'année est d'un vert frais, pourpré au soleil. Feuilles larges, finement dentées, à glandes globuleuses. Les fleurs sont petites et d'un rose foncé. Le fruit est gros, plus large que haut, et atteignant souvent jusqu'à sept centimètres de diamètre. Sa peau est d'un jaune verdâtre, colorée du côté du soleil, de pourpre clair marbré de pourpre plus foncé et entouré d'un pointillé pourpré très-fin. La chair est d'un blanc jaunâtre pourprée autour du noyau, qui est profondément rustiqué; elle est fondante et parfumée, et quitte bien le noyau. La maturité, selon les années, a lieu de la fin de septembre à la mi-octobre. Sa récolte termine à peu près aujourd'hui celle des pêches de Montreuil. Il est bon de tailler court ses petites branches, afin de ne pas trop charger l'arbre, pour avoir de plus beaux fruits. » A. Lepère, *Taille du Pêcher*, 3^e édit. 1852, p. 141.

« *Bonouvrier*. — Arbre de vigueur moyenne, très-fertile; rameaux plutôt faibles que forts. Fruit gros ou assez gros, bien arrondi, quoique déprimé aux deux extrémités, sillon peu profond, évasé, assez semblable à celui des Pêches Mignonnes. Peau très-colorée, rouge foncé au soleil, souvent très-foncée et presque noire. Chair blanche, rosée autour du noyau, fine, fondante; eau abondante, ordinairement sucrée et relevée. J'ai trouvé ce fruit de qualité variable, souvent excellent, parfois médiocre; il convient de le

PÊCHER BONOUVRIER.

laisser parfaitement mûrir sur l'arbre et le conserver encore quelques jours cueilli. — MM. Lepère et Willermoz prétendent que Bonouvrier, cultivateur à Montreuil, a obtenu la pêche qui porte son nom, de la pêche *Chevreuse tardive* de Duhamel : le premier dit dans son *Traité sur la taille du Pêcher* qu'elle n'est qu'une sous-variété de ce dernier fruit, améliorée par la culture; le second, dans le programme du Congrès pomologique de France, 1859, s'exprime ainsi : « Variété de la *Chevreuse tardive* fixée par Bonouvrier qui ne l'a jamais nié. » M. Carrière (1) avance de son côté que le Pêcher Bonouvrier n'est qu'une forme du pêcher Bourdine et non une variété de la *Chevreuse tardive* qui est à glandes réniformes, tandis que le Bonouvrier a les glandes globuleuses. » De Mortill. *Les Meilleurs Fruits. Le Pêcher n° 21*, p. 123 [1865]. — Willermoz, *Pomol. de la France*, V, n° 15 [1868].

« *Bonouvrier*. — Variété déjà bien répandue et à maintenir dans le Jardin fruitier pour sa rusticité et la qualité de son fruit remarquable entre ceux de son époque. Teinte générale du feuillage d'un vert intense et brillant; toutes les feuilles amples et plus ou moins allongées, bien finement froncées sur leur nervure médiane. Fruit gros ou presque gros, à peu près sphérique, déprimé un peu obliquement du côté du point pistillaire et plus largement du côté de la cavité de la queue, tantôt aussi haut que large, tantôt un peu plus large que haut, à joues bien convexes, partagé sur une de ses faces un peu plus saillante que les joues, en deux parties un peu inégales par un sillon peu profond, le point pistillaire surmontant un style court ou simplement attaché au fond d'une cavité ovale. Peau fine, se détachant de la chair, couverte d'un duvet gris, serré, d'un brun intense, presque noir, sur les parties les plus directement exposées au soleil. Chair d'un blanc verdâtre, colorée d'un pourpre vif sur une certaine épaisseur autour du noyau, assez fine, fondante, sucrée, acidulée, parfumée, constituant un fruit de première qualité. »

« Jusqu'à présent les pomologistes qui se sont occupés du Pêcher Bonouvrier, ont hésité à déclarer s'il était une variété distincte ou simplement une variation d'une pêche déjà connue. M. de Mortillet dit que, si elle est une variation, elle ne pourrait l'être que du Pêcher *Belle de Vitry*. Si l'on com-

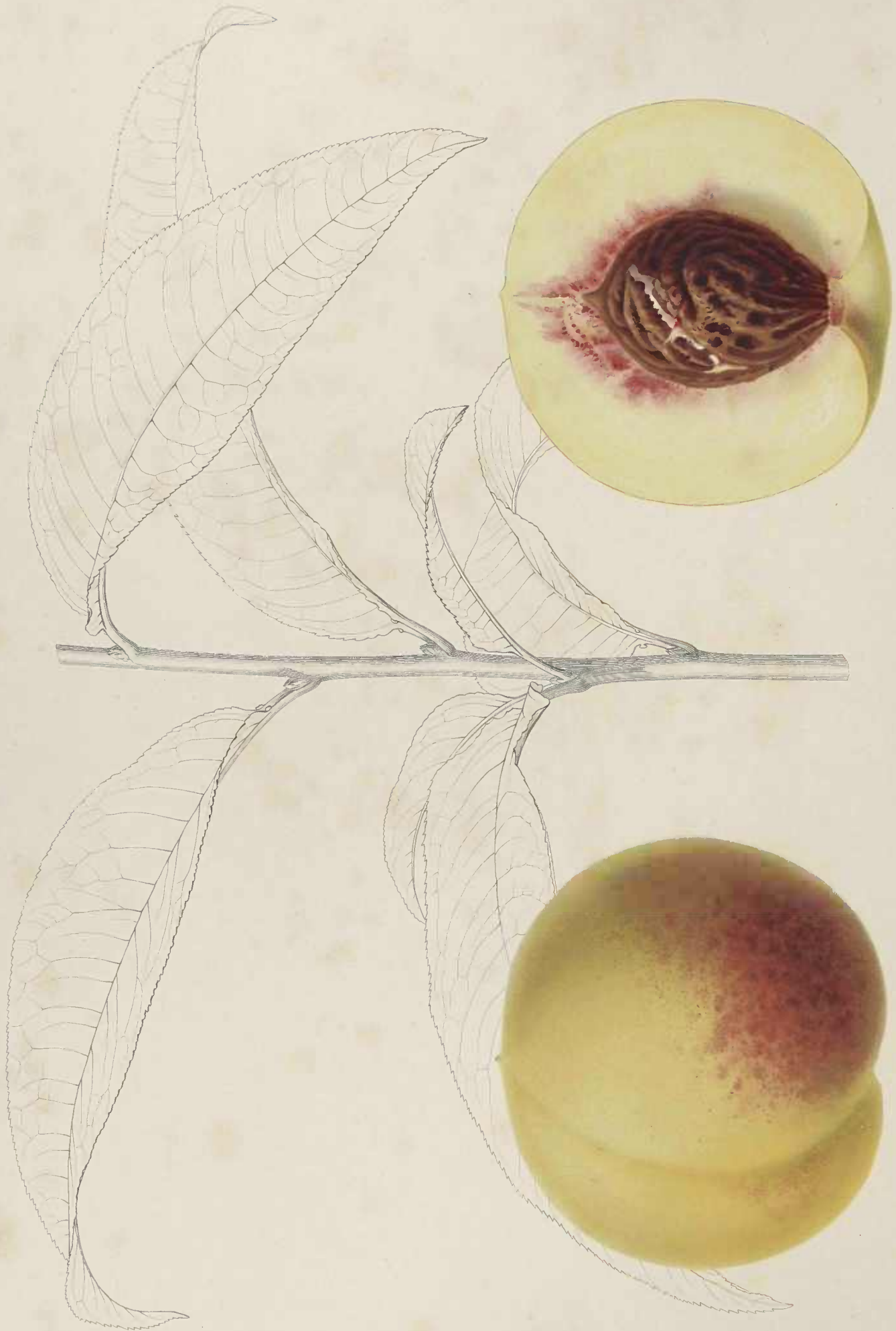
(1) *Rev. hort.*, 1866, p. 53, 2^e colonne.

PÈCHER BONOUVRIER.

pare cependant avec soin la végétation de la Belle de Vitry avec celle du P. Bonouvrier, on est bientôt convaincu que leurs fleurs et leur feuillage ne se ressemblent pas entièrement, et si on ajoute à cette différence celle encore plus marquée de l'époque de maturité du fruit, il semble difficile de ne pas considérer le *Pêcher Bonouvrier* comme une véritable variété provenant de semis. » Mas, *Le Vergér; Pêcher VII, n° 72, p. 147* [1873].

« La *Pêche Bonouvrier* commence à mûrir à la mi-septembre et prolonge sa maturité. C'est un bien bon fruit, à chair blanc-jaunâtre, un peu rouge autour du noyau, fondante, bien juteuse et parfumée. La forme est un peu variable, un peu méplate généralement et surbaissée dans la partie où se dessine le sillon; un joli rouge s'étend sur un fond jaune-verdâtre. Le noyau est moyen, les fleurs moyennes aussi et les glandes globuleuses. » Ferd. Jamin, *Les Fruits à cultiver*, p. 105 [1868].

JARDIN FRUITIER DU MUSÉUM



PÊCHIER BOURDINE.

*Albocorene des
à Gercour, Chamalib.*

Melle F. Tailland. sc.

PÊCHER BOURDINE



Feuilles à glandes globuleuses. Fleurs petites, rose violacé.
Fruit assez gros, ovoïde oblong, à chair non adhérente,
mûrissant dans la dernière quinzaine de septembre.

ARBRE vigoureux, à écorce des rameaux légèrement colorée.

FEUILLES grandes, glanduleuses ; à glandes globuleuses, petites, sensiblement atténuées au sommet, bordées de dents rapprochées, et régulières, obtuses, plus rarement aiguës.

FLEURS petites, campanulées, d'un rose vif ou un peu violacé ; à pétales ovales ou obovales, assez longuement atténués à la base. *Étamines* saillantes, à filets rosés.

FRUIT d'une bonne grosseur, ovoïde ou obovoïde, rarement sphérique, très-légèrement sillonné sur l'un des côtés, un peu atténué au sommet, où se trouve ordinairement un mamelon placé un peu de côté ou plus rarement situé dans l'axe du fruit. *Cavité pédonculaire* assez large et profonde. *Peau* couverte d'un duvet court et serré, fine, blanc-jaunâtre, lavée ou marbrée de rouge assez foncé du côté du soleil et se détachant facilement de la chair. *Chair* non adhérente, blanche, fondante, rosée ou rouge autour du noyau ; eau très-abondante, sucrée, relevée, laissant quelquefois dans la bouche

(1) Par corruption de *Boudin*, nom d'un cultivateur de Montreuil qui paraît avoir le premier cultivé cette variété.

PÊCHER BOURDINE.

une légère âcreté. *Noyau* moyen ou gros, roux foncé, large et ovoïde, un peu inéquilatéral, atténué à la base et terminé au sommet en un mucron court et assez gros, à surface grossièrement et profondément rustiquée; suture ventrale convexe, parcourue par un sillon étroit et profond; suture dorsale élevée, presque tronquée, comprimée à la base, largement sillonnée de chaque côté.

Cette variété, très-productive, mûrit ses fruits, à Paris, dans la dernière quinzaine de septembre; la forme de ceux-ci est assez variable; ainsi un même arbre en produit d'à peu près sphériques et d'autres très-sensiblement mamelonnés et semblables à ceux du *P. Téton de Vénus*.

« La Pêche Bourdin est toute ronde, très-charnue, assez rouge, d'une médiocre grosseur; son goût est très-relevé, et semblable à celui de la *Persique*. Elle passe pour une des meilleures Pêches, charge beaucoup, vient mieux et est meilleure en plein vent qu'en espalier. » Merlet, *Abrégé des bons Fruits*, p. 34 [1675].

« Ce Pêcher est grand et vigoureux; il se met aisément à fruit et charge quelquefois trop, et alors son fruit n'est pas gros si l'on n'a soin d'en retrancher une partie. Il réussit très-bien en plein vent, où il donne des fruits plus petits, mais sucrés et plus excellents qu'en espalier. Ses feuilles sont très-grandes, d'un beau vert. Ses fleurs sont petites, couleur de chair et bordées de carmin. Son fruit est presque rond; un peu plus de diamètre que de longueur, ordinairement un peu moins gros que celui de la Grosse-Mignonne, divisé par une gouttière très-large et assez profonde, souvent bordée d'une lèvre plus relevée que l'autre bord; le côté opposé à la gouttière est aplati ou enfoncé, et la réunion de la rainure avec cet aplatissement forme une espèce de cavité au bout du fruit; la gouttière est plus large et plus profonde que celle de la Mignonne; la queue est placée dans une cavité large et profonde; la peau est colorée d'un beau rouge foncé, quitte la chair et est couverte d'un duvet très-fin; la chair est fine, fondante, blanche, excepté auprès du noyau, où elle est très-rouge, et quelquefois ce rouge s'étend bien avant dans la chair; son eau est vineuse et d'un goût relevé, sans avoir un certain retour d'aigreur, qui diminue quelquefois bien un peu le mérite de la Mignonne; le noyau est

PÊCHER BOURDINE.

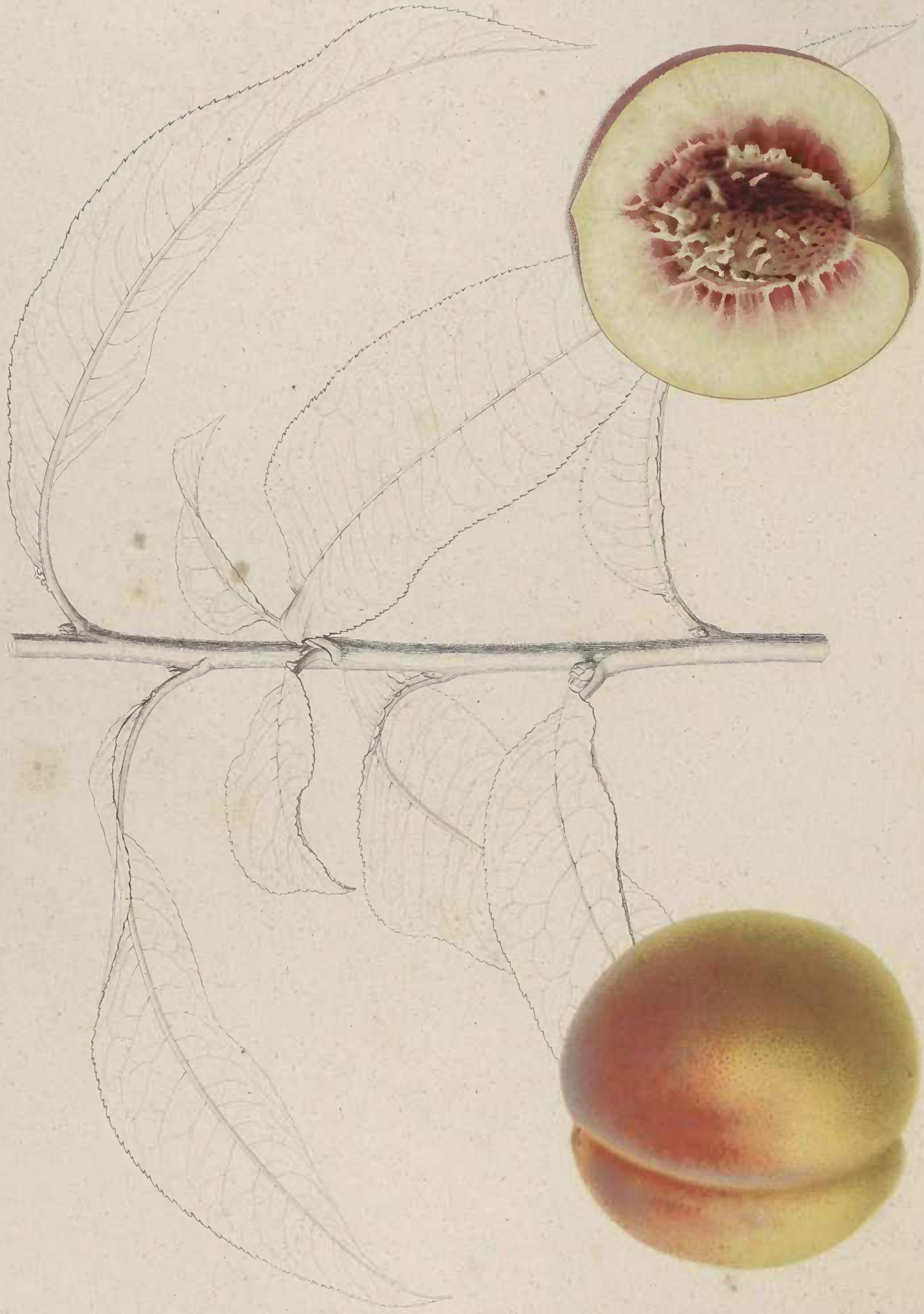
petit, assez rond, de couleur gris clair ; lorsque le fruit est bien mûr il reste de grands filaments attachés au noyau.

« La maturité de cette belle Pêche est vers la mi-septembre. D'un côté tous les traits de ressemblance avec les Mignonnes, de l'autre ses petites fleurs qui sont d'un beau rouge foncé laissent en doute si elle doit être regardée comme une *Pourprée hâtive* ou comme une variété de la Mignonne. » Duhamel, *Traité des Arbres fruitiers*, p. 20 [1768].

« *Boudine* ou *Royale*, c'est la même, quoi qu'en disent les pépiniéristes et tous les catalogues. Cette Pêche n'était point connue quand le nommé BOURDIN, habitant de Montreuil, la présenta à Louis XIV. Transporté, ce prince en fit tant de cas qu'on la nomma *la Royale*. Ce fait, que je tiens de bonne part, a été apparemment ignoré de ceux qui en font deux espèces. La Bourdine est grosse, ronde, d'un beau rouge ; son eau est vineuse. C'est une excellente Pêche de la mi-septembre, qui charge beaucoup, même en plein vent, surtout lorsqu'elle est abritée de quelque bâtiment ; elle fleurit à petites fleurs. En espalier son exposition est le levant. L'arbre est sujet à la cloque ; il se met tard à fruit, mais ensuite il donne beaucoup ; c'est la meilleure des Pêches tardives. Elle passe pour venir de son noyau en plein vent. » La Bretonnerie, *École du Jardin fruitier*, vol. 2, p. 389 [1784].

Nous ne rapporterons pas la description que Poiteau a donnée du P *Bourdine* ; c'est mot à mot, pour ainsi dire, celle qu'a donnée Duhamel, sur laquelle il paraît l'avoir copiée.

JARDIN FRUITIER DU MUSÉUM.



Mlle F. Toulant sc.

PÊCHER CHIENREUSE BLANCHE

As. Boscquet del.
G. Boscquet sculp.

PÊCHE CHEVREUSE HATIVE.



Feuilles à glandes réniformes. Fleurs petites, roses. Fruit gros, à chair non adhérente, mûrissant vers la fin d'août.

ARBRE vigoureux, très-productif même en plein vent, à rameaux bien nourris, relativement courts, couverts d'une écorce d'un vert herbacé à l'ombre, rouge violacé au soleil.

FEUILLES glanduleuses, assez grandes, irrégulièrement bullées et comme gaufrées, assez largement mais peu profondément dentées, rétrécies au sommet en une pointe courte, obtuse; celles des bourgeons vigoureux contournées, sensiblement dentées; glandes réniformes, parfois cucullées.

FLEURS très-petites, s'ouvrant peu, à étamines saillantes, à pétales ovales-arrondis.

FRUIT gros, sphérique ou à peu près, souvent un peu plus haut que large, arrondi à la base, légèrement atténué au sommet, où se voit quelquefois un petit mamelon terminé lui-même par un mucronule, parcouru par un sillon assez prononcé sur la partie la plus développée du fruit. *Cavité pédonculaire* très-petite, légèrement évasée; *peau* couverte d'un léger duvet, se détachant facilement de la chair, jaune-herbacé sans pointillé dans l'ombre, rouge-clair, marbrée ou flagellée sur les parties exposées au soleil; *chair* non adhérente ou adhérent faiblement par de petits faisceaux fibreux, d'un blanc verdâtre, rouge foncé violacé dans toute la partie placée près du noyau, très-fondante; *eau* abondante, d'un parfum agréable qui rappelle tout à fait la saveur

PÊCHE CHEVREUSE HATIVE.

des pêches de vigne; *noyau* régulier, elliptique, renflé sur les faces, atténué au sommet en un mucron assez long, aigu, rétréci à la base, à surface sensiblement rustiquée; *sutures* à peine visibles: la *ventrale* sillonnée surtout vers sa base, la *dorsale* presque plate ou légèrement carénée.

Cette variété, très-fertile, de bonne qualité, mûrit vers la fin d'août ou au commencement de septembre. Ses fruits, de saveur excellente, ont l'inconvénient de se détacher très-facilement et de ne se conserver que peu de temps, lors même qu'ils sont cueillis avec précaution. J'ajoute encore qu'elle n'est pas avantageuse au point de vue commercial, à cause de son peu de coloration.

« *Belle Chevreuse*. — Est d'un rouge fort vermeil et d'une eau fort douce et délicate; elle est languette et assez grosse, charge beaucoup et est de différentes espèces. » Merlet, *Abrégé des bons Fruits*, 2^e édit. p. 33 [1675].

On n'a donc pas lieu d'être étonné du peu d'accord qui existe aujourd'hui sur les synonymes des *Chevreuses*, puisque Merlet, qui le premier nous les a fait connaître, en distinguait déjà plusieurs variétés; mais, comme il ne les a pas décrites, il en résulte que chacun a pu appliquer ces noms presque à volonté.

« *La Belle Chevreuse*. — La Belle Chevreuse commence à peu près à marquer son mérite par la beauté de son nom. Elle succède à la *Mignonne* et devance un peu la *Violette*, de même que l'*Admirable* succède à la *Violette* et devance un peu la *Nivette*, si bien qu'avec ces 5 pêches on peut avoir des fruits qui se succèdent pendant six semaines. La *Chevreuse* a de très-grands avantages; premièrement elle ne cède guère à aucune autre en grosseur, en beauté de coloris, en belle figure, en chair fine et fondante, en abondance d'eau sucrée et de bon goût, et, par-dessus tout cela, elle excelle par sa fécondité et son rapport, si bien que c'est avec beaucoup de justice que je la mets la quatrième; elle n'a d'autre défaut que celui d'être quelquefois pâteuse, mais elle ne l'a que lorsqu'on la laisse trop mûrir, ou qu'elle a été nourrie

PÊCHE CHEVREUSE HATIVE.

dans un terrain froid et humide, ou qu'elle a rencontré un été peu chaud et peu sec; elle demande surtout à être placée au levant ou au midi, et même, dans les fonds médiocrement humides, elle ne s'accommode pas mal au couchant. C'est une très-bonne espèce de pêche, et la plus commune parmi les gens qui en élèvent pour en vendre. » La Quintinye, *Instr. pour les Jardins*, t. I, p. 435 [1690].

« *Belle Chevreuse*. — Tous les caractères de l'arbre sont les mêmes que ceux de la *Chevreuse hative*. Le fruit est allongé, ayant 2 pouces 3 lignes de longueur et 2 pouces de diamètre. La gouttière qui le divise suivant sa longueur est très-peu sensible à la partie renflée, mais elle l'est beaucoup vers les extrémités, surtout à la tête, où l'on aperçoit une fente et un mamelon pointu qui, quelquefois, est très-petit. La cavité au fond de laquelle s'attache la queue est assez étroite et presque toujours bordée de quelques bosses ou petites éminences. Il est assez ordinaire d'en apercevoir quelques-unes répandues sur le fruit. Lorsque cette pêche est bien mûre sa peau est jaune presque partout, excepté aux endroits exposés au soleil, où elle prend un rouge clair et brillant; elle est couverte d'un duvet épais qui s'enlève aisément; elle ne se détache qu'avec peine de la chair, à moins que le fruit ne soit très-mûr. La chair n'est ordinairement ni très-fondante, ni très-délicate; quelquefois même elle est un peu pâteuse quand le fruit est très-mûr; elle est un peu jaunâtre, excepté du côté du soleil, sous la peau, où elle a une légère teinte rouge, et auprès du noyau, où elle est marbrée de couleur rose. L'eau est sucrée et assez agréable. Le noyau est gros, brun, très-profondément rustiqué, terminé par une pointe fort aiguë, long de 16 lignes, large de 9 et épais de 6 lignes 1/2. Cette Pêche mûrit avec la Mignonne, dans le commencement de septembre. » Duhamel, *Traité des Arbr. fruit.*, p. 21 [1768].

« *Chevreuse hative*. — On trouve ordinairement ce Pêcher dans toutes les pépinières, parce qu'il est très-vigoureux et qu'il donne beaucoup de fruits. Ses feuilles sont grandes, finement dentelées, et se plient en gouttières. Ses fleurs sont petites. Son fruit est de belle grosseur, un peu allongé, divisé suivant sa longueur par une gouttière très-sensible, bordée de deux lèvres, dont une est plus relevée que l'autre; souvent parsemé de petites bosses, surtout vers la queue, terminé par un mamelon pointu qui est ordinairement assez petit. Sa peau est d'un rouge vif du côté du soleil. Sa chair est blanche, fine, très-fondante, rouge auprès du noyau, un peu moins délicate que celle des Madeleines. Son eau est douce, sucrée et de fort bon goût. Son noyau est brun, allongé, de médiocre grosseur. Cette pêche mûrit entre la mi-août

PÊCHE CHEVREUSE HATIVE.

et le commencement de septembre. Si elle n'est pas à une bonne exposition, ou si on la laisse trop mûrir, elle devient pâteuse et prend un mauvais goût. Je soupçonne la pêche que je viens de décrire de ne pas être la véritable *Chevreuse hative*, mais d'en être une variété que Merlet et La Quintinye appellent *Pêche d'Italie*. La Pêche qui est connue aujourd'hui sous le nom de *Pêche d'Italie* est aussi une variété de la *Chevreuse hative*. L'arbre est très-vigoureux. Je ne connais aucun Pêcher qui pousse des rameaux aussi longs et aussi forts; ses feuilles sont plus grandes, ses fleurs petites, et son fruit plus tardif, plus gros, ovale, un peu pointu, prend moins de couleur, et une couleur plus claire; sa chair est rouge auprès du noyau; elle a beaucoup d'eau. *Je crois que la véritable Chevreuse hative est la BELLE CHEVREUSE.* » Duham., *Traité des Arbr. fruit.*, page 21 [1768].

La description qu'on vient de lire n'est pas faite pour éclairer la question; en effet, après avoir décrit la *Pêche Chevreuse hative*, Duhamel se demande si c'est bien la véritable. De plus, il complique la question en ajoutant une autre variété, la *Pêche d'Italie*, qui semble avoir été la *Chevreuse hative* de Merlet et de La Quintinye.

« *Chevreuse hative* ou *Belle Chevreuse*. — La Chevreuse hative ou Belle Chevreuse est d'une bonne grosseur, plus longue que ronde; elle prend un rouge vif; elle a l'eau douce et sucrée; l'arbre fleurit à petites fleurs et charge beaucoup. — Mi-août. » *Catal. Chartr.*, page 8 [1785].

« *Chevreuse hative*. — Les fleurs de ce Pêcher sont petites; les fruits sont gros, de forme un peu allongée, souvent parsemés de petites bosses, surtout auprès de la queue. La peau est jaune et prend un rouge vif et clair du côté du soleil. La chair, marbrée de rouge, très-claire auprès du noyau, devenant un peu pâteuse dans l'extrême maturité et aux mauvaises expositions; l'eau est sucrée et agréable. La maturité est à la fin d'août. » Le Berryais, *Nouv. La Quintinye*, 3^e édit., page 298 [1789].

« *Chevreuse hative*. — La fleur de ce Pêcher est petite; son fruit est d'une belle grosseur, un peu allongé, partagé sur un des côtés par un sillon très-marqué, dont l'un des bords est plus relevé que l'autre; il est terminé au sommet par un petit mamelon pointu et il est souvent parsemé de petites bosses, surtout vers la base; la peau est teinte d'un rouge vif du côté du

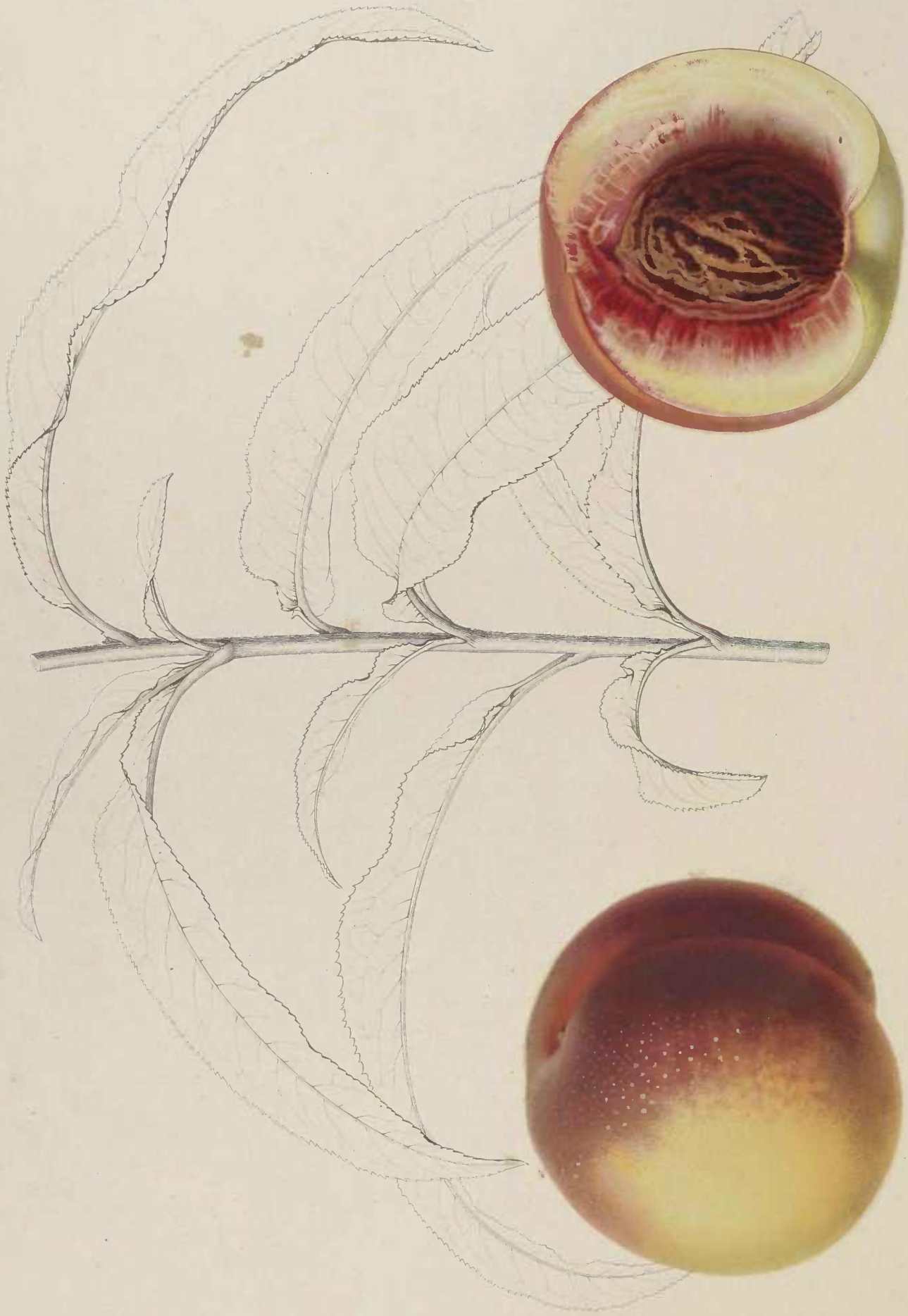
PÊCHE CHEVREUSE HATIVE.

soleil. La chair, fondante, remplie d'une eau sucrée d'une saveur fort agréable, est blanche, excepté autour du noyau où elle devient rouge. Celui-ci est d'un rouge brun, un peu allongé, de grosseur moyenne. Cette pêche mûrit vers le milieu ou la fin d'août. L'arbre donne ordinairement beaucoup de fruits. » Loisel., *Now. Duham.*, vol. 6, p. 10.

« *P. Chevreuse hative*. — Du temps de Duhamel on ne s'accordait pas au sujet de la pêche nommée *Chevreuse hative*. La même incertitude règne encore aujourd'hui chez les pépiniéristes qui n'ont pas égard à la présence des glandes dans leur nomenclature ; ils appellent *Chevreuse hative* une variété de l'*Admirable* qui a les glandes globuleuses, tandis que les véritables *Chevreuses* les ont réniformes. La figure ci-jointe, faite d'après la *Chevreuse hative* de la pépinière du Luxembourg, a le fruit tout à fait semblable à ceux que Duhamel a représentés il y a bientôt quatre-vingts ans. Je la donne aussi sous le nom de *Chevreuse hative*, afin de ne pas heurter l'usage, mais je soutiens qu'elle n'est pas une *Chevreuse*. » Poit., *Arbr. fruit.*, vol. I.

Ainsi qu'on peut le voir, au lieu de s'éclaircir, la question s'obscurcit de plus en plus. Poiteau lui-même, en déplorant cette confusion, et au lieu de réagir et de chercher à la faire disparaître, contribue à maintenir l'obscurité et l'augmente même de l'autorité de son nom, puisque, tout en reconnaissant que le fruit qu'il décrit « n'est pas une *Chevreuse*, » il le publie néanmoins comme tel.

JARDIN FRUITIER DU MUSÉUM.



*A. Boissier del.
C. Boissier sculp.*

PÉCHIER A FEUILLES DE SAULE

Mlle. E. Trullant sculp.

PÊCHER A FEUILLES DE SAULE.



Feuilles dépourvues de glandes, étroites, très-longues. Fleurs très-petites, rose vif. Fruit subsphérique, assez gros, souvent un peu plus haut que large, à chair non adhérente, mûrissant au commencement de septembre.

ARBRE d'une bonne vigueur, se dénudant facilement; à rameaux relativement courts, couverts d'une écorce d'un rouge légèrement violacé.

FEUILLES dépourvues de glandes, très-étroites, très-longues, atténuées aux deux bouts, souvent un peu contournées et à bords un peu irréguliers, à dents fines, aiguës, écartées et parfois sétiformes, d'un vert foncé en dessus, luisantes, blondes en dessous et munies d'une forte nervure blanche.

FLEURS très-petites, rose vif clair, à pétales distants, obovales, atténués en long onglet; étamines saillantes.

FRUIT de grosseur moyenne, parfois gros, presque sphérique ou un peu plus haut que large, parfois subinéquilatéral, déprimé au sommet, qui porte un petit mucron, à sillon étroit, peu profond quoique bien marqué; *cavité pédonculaire* petite, régulièrement arrondie, assez profonde. *Peau* couverte d'un très-court duvet, rouge foncé, fortement marbrée de brun sur toutes les parties exposées au soleil. Chair non adhérente, jaune verdâtre et rouge foncé ou violacé autour du

PÊCHER A FEUILLES DE SAULE.

noyau, couleur qui s'étend souvent à la maturité sur la partie de la chair qui s'est trouvée le plus fortement insolée ; eau très-abondante, sucrée, vineuse, d'une saveur très-agréable, fine quoique très-prononcée. *Noyau* roux foncé, gros, obovale, ordinairement un peu inéquilatéral, atténué à la base, terminé au sommet en un mucron long et aigu, à surface largement et grossièrement rustiquée ; suture ventrale très-saillante ; suture dorsale peu prononcée, marquée de chaque côté d'un sillon large et profond.

Le *Pêcher à feuilles de Saule* se reconnaît facilement à ses feuilles longues et étroites ; il est assez rare dans les collections, bien que la plupart des auteurs en aient parlé sans l'avoir connu. C'est une précieuse variété dont les fruits, qui commencent à mûrir vers le 20 août, en se succédant jusqu'au 10 septembre environ, sont de première qualité et rivalisent avec ceux du *Pêcher Madeleine rouge*. L'arbre ne nous paraît pas être des plus fertiles.

JARDIN FRUITIER DU MUSÉUM.



A. Rioreux del.

C. Severeyns Chromolith.

PÊCHER A FLEURS BLANCHES.

Mlle E. Tailland sc.

PÊCHER A FLEUR BLANCHE

(WHITE BLOSSOM).



Feuilles glanduleuses, à glandes réniformes. Fleurs grandes, blanches. Fruit petit, à chair non adhérente, mûrissant dans la dernière quinzaine d'août.

ARBRE très-vigoureux, à rameaux gros, à écorce vert-pâle ou jaunâtre, jamais colorée.

FEUILLES glanduleuses, plutôt étroites que larges, planes, luisantes, courtement dentées, longuement atténuées en pointe. *Glandes* nombreuses, souvent placées sur le pétiole, réniformes, parfois subglobuleuses ou scutellées (*glandes mixtes*).

FLEURS très-grandes, d'un blanc de neige, à pétales étoffés, largement orbiculaires, courtement onguiculés.

FRUIT petit, plus haut que large, ordinairement atténué aux deux bouts, partagé en deux parties égales par un sillon à bords largement arrondis, qui, sans être profond, est néanmoins visible sur toute la hauteur du fruit, globuleux, obtus au sommet, où se trouve parfois un très-court mamelon. *Cavité pédonculaire* petite, régulière, assez profonde, parfois comme légèrement plissée à son orifice. *Peau* couverte d'un duvet serré, court, blanc-jaunâtre, ne se colorant jamais, et se détachant très-facilement de la chair. *Chair* non adhérente, entièrement blanche; eau abondante, peu sucrée, assez fortement

PÊCHER A FLEUR BLANCHE (WHITE BLOSSOM).

acidulée, mais très-agréable lorsque le fruit est mûr. *Noyau* roux cendré, régulièrement ellipsoïde-oblong, très-atténué et arrondi vers la base, très-renflé sur les deux faces vers le sommet, qui est brusquement arrondi et à peine mucronulé; à surface finement sillonnée; sutures peu saillantes, la ventrale à peine sillonnée, la dorsale très-déprimée, accompagnée de chaque côté d'un large sillon.

Le Pêcher à fleurs blanches, communément appelé *White blossom* ou *White blossomed*, ou encore *Blanche d'Amérique* (sous-entendu *Pêche*), paraît être d'origine américaine et a été introduit en France en 1829 par M. Alfroy, pépiniériste à Lieusaint. C'est une variété très-productive, dont les fruits font rarement défaut, et qu'on pourrait cultiver en plein vent avec beaucoup d'avantage; mais ils sont peu estimés à cause de leur couleur blanchâtre, et la délicatesse de leur peau s'oppose à ce qu'ils puissent être facilement transportés; la plus légère pression suffit en effet pour déterminer de suite des taches brunes et l'altération de leur chair. C'est là un inconvénient qui en fera toujours limiter la culture au point de vue commercial.

Cueillie avec soin, un peu avant sa complète maturité, cette pêche se *fait* au fruitier, où elle se conserve bien, et y acquiert même des qualités particulières. Si au contraire on la laisse complètement mûrir sur l'arbre, elle contient moins d'eau et sa chair ne tarde pas à devenir pâteuse. Sa maturité a lieu ordinairement à partir du 15 août.

« Pêcher *White blossom* ou *Willow*, Pêcher à fleurs blanches ou Pêcher Saule. L'arbre ressemble à un Saule; le fruit, petit, rond, blanc, très-juteux, est tendre, doux, délicieux; c'est un très-délicat et très-bon fruit. » *New American Orchardist* [1835].

JARDIN FRUITIER DU MUSÉUM



Zicart sc.

PÊCHER À FRUITS PLATS

G. Comoy de Chamblak

A. Boissier del.

PÊCHER A FRUIT PLAT

(PERSICA PLATYCARPA DONE (1))



Feuilles lancéolées, acuminées ou atténuées, à glandes réniformes. Fleurs grandes d'un rose vif. Fruit discoïde, presque sessile, à calyce persistant, à chair plus ou moins adhérente, très-sucrée ; mûrissant en août.

ARBRE très-vigoureux et fertile, à rameaux de couleur verte ou légèrement teintés de rouge foncé au soleil, presque dépourvus de lenticelles.

FEUILLES lancéolées, acuminées ou atténuées au sommet, à glandes réniformes placées à l'extrémité du pétiole ou à la base du limbe, à dents terminées par un petit mucron brun ; pétiole canaliculé en dessus, paraissant articulé avec le coussinet.

FLEURS grandes, d'un rose vif. *Calyce* de couleur rouge foncé en dedans, glabre, plissé, à divisions ovales, pubescentes-soyeuses, verdâtres ou lavées de brun en dehors. *Pétales* ovales-elliptiques, légèrement ondulés, onguiculés, à onglet de couleur plus foncé que le reste du pétale.

(1) Persica, floribus magnis intense roseis; fructibus subsessilibus discoideis velutinis, calyce patelliformi accreto stipatis, putamine sublibero depresso valde rugoso hinc cristato, carne alba v. flava.

PÊCHER A FRUIT PLAT.

FRUIT presque sessile, discoïde, marqué d'un sillon très-profond, déprimé ou creusé au sommet, accompagné à la base du calyce persistant et accru; *cavité pédonculaire* évasée, occupée par le calyce; *peau* duveteuse, jaune citron sur toute sa surface, ou lavée et mouchetée de rouge, épaisse, mais plus ou moins amincie, crevassée, brune, sphacélée au sommet du fruit où se distille souvent de la gomme; *chair* plus ou moins adhérente, blanchâtre, fondante, très-juteuse, retenant quelques petits filaments; *noyau* petit, déprimé, portant une cicatrice arrondie à son point d'insertion, marqué de sillons ou de trous sur toute sa surface, muni d'une crête plus ou moins saillante à sa partie correspondant au sommet du fruit où il est quelquefois détruit et ouvert; *eau* très-abondante, sucrée, d'une saveur qui rappelle celle de nos Pêches de vigne.

Fruit mûrissant à la fin de juillet ou au commencement d'août.

Le Muséum est redevable de cette singulière espèce à M. l'abbé A. David et au R. P. Heude, missionnaires apostoliques en Chine.

Un heureux hasard a voulu que, parmi les pieds vivants expédiés par ce dernier, il s'en trouvât un individu de la même espèce, mais à fruits comparables à ceux de nos pêches *admirable jaune*, etc., par la couleur de leur chair. La Pêche à fruit plat se divise donc en plusieurs races absolument comme les autres types. Dans l'état actuel de nos connaissances, nous possédons au moins cinq espèces de véritables Pêchers, caractérisées par leurs feuilles allongées, leurs fleurs et leurs fruits; ce sont, à mon avis : les *Persica vulgaris*, *lævis*, *platycarpa*, *Simoni* et *Davidiana*.

PÊCHER 'A FRUIT PLAT.'

Le Pêcher à fruit plat se distingue de tous les autres, non-seulement par la forme extraordinaire de son fruit, mais encore par le développement et la persistance de son calyce coriace, soudé au noyau et qui occupe tout le fond de la cavité pédonculaire. Il est donc impossible de voir un calyèe dans la tache brune plus ou moins écailleuse qui occupe la partie supérieure de la pêche plate, puisque seule peut-être parmi toutes les Amygdalées, elle conserve à sa base un calyce discoïde accrescent. Le prétendu passage des Amygdalées aux Pomacées est donc une pure illusion : un fruit muni de deux calyces, l'un infère et l'autre supère, constituerait dans le règne végétal une anomalie impossible à concevoir.

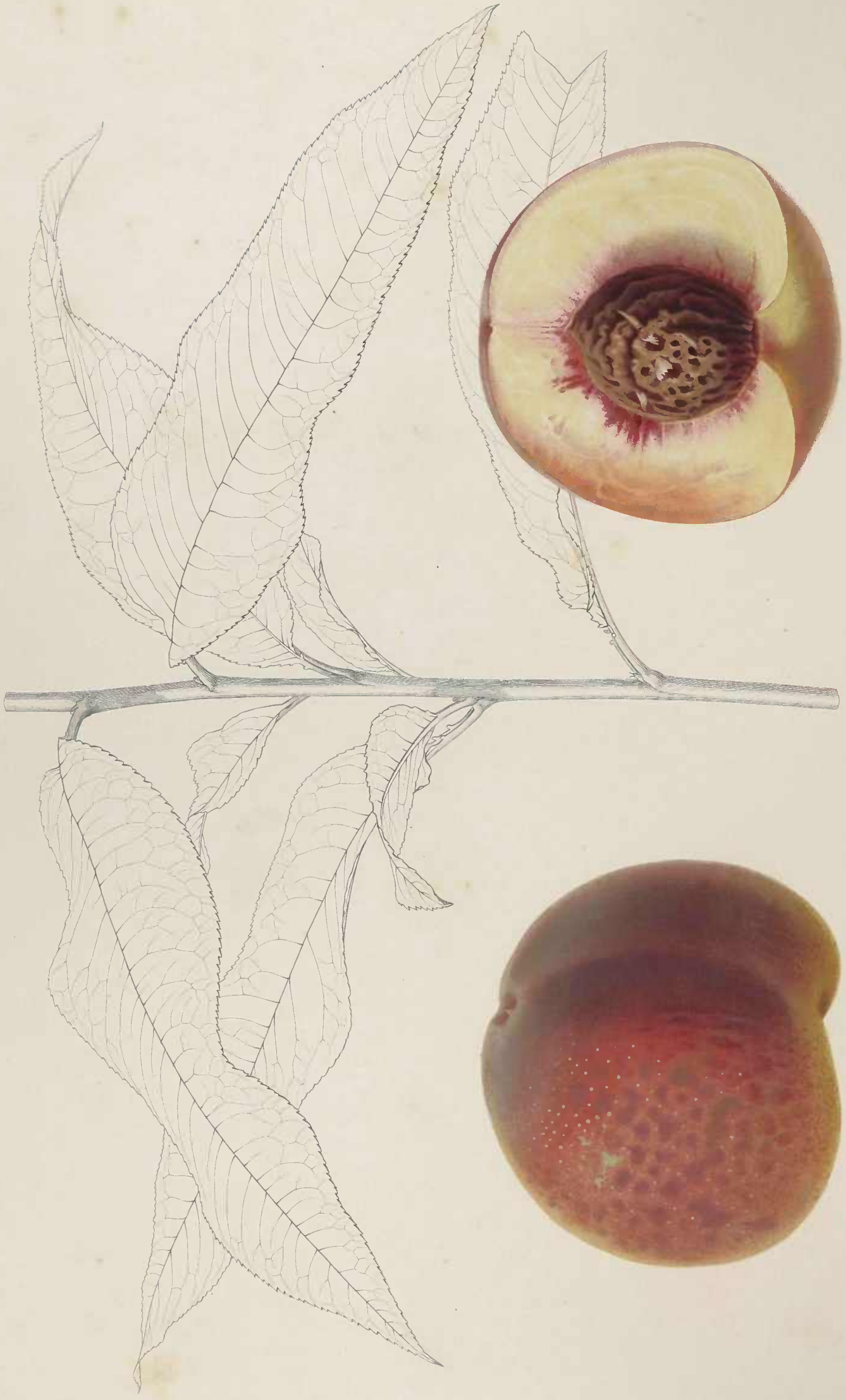
Le Pêcher à fruit plat a été décrit pour la première fois en 1820 dans les Transactions de la Société horticultrale de Londres. Je reproduis textuellement cet article :

« John Braddick, Esq., sent from his garden at Thames Ditton, specimens of the *Flat Peach* of China. This fruit is of truly singular form, and perhaps will be best described as having the appearance of a Peach flattened by pressure at the head and stalk, its upright diameter taken through the centre from eye to stalk, being eleven sixteenths of an inch, consisting wholly of the stone, except the skin; that of its sides is one inch and one-eighth, its transverse diameter being two inches and a half. The head of the fruit is cracked in such a manner as to look like a broad and rather hollow eye of an irregular five-angled, shape surrounded by the appearance of remains of the leaves of a calyx; the whole surface of this eye is roughly marked with small irregular warted lines, like the crown of a Medlar. The colour of the skin of the fruit is pale yellow, mottled or rather speckled with red on the part exposed to the sun, and covered with a fine down. The flesh is pale yellow, having

PÊCHER A FRUIT PLAT.

a beautiful radiated circle of fine red surrounding the stone, and extending far into the fruit. The stone is flatly compressed, small, rough, and irregular. The consistence and flavour of the flesh is that of a good melting Peach, being sweet and juicy, with a little noyau flavour or bitter aroma. This Peach is cultivated in China, representations of it being continually seen on the papers and drawings received from that country, and it is well known at Canton, where it is esteemed as a good fruit. » — Notices of New or Remarkable Variet. of Fruits ripened in the Summer of the Year 1820. *Horticult. soc.*, vol. IV, p. 512, *icon. pict.*

« Cette forme, des plus curieuses et des plus intéressantes, a été pendant longtemps regardée comme une *chinoiserie* à cause de sa forme insolite; on a même douté de son existence. Aujourd'hui le doute n'est plus possible. Le Pêcher à fruits plats (Flat Peach China des Anglais), par sa végétation, appartient au même groupe que le *P. Gustave Thuret* dont nous avons donné une figure et une description dans cet ouvrage, ainsi qu'au *Pêcher hâtif de Chine* également décrit ici. Mais un caractère que présentent ses fruits, et sur lequel nous croyons devoir appeler l'attention d'une manière toute particulière, est celui de la production au sommet des fruits, au centre de la cavité ombilicale, d'écaillés foliacées qui semblent les représentants d'un calyce rudimentaire, et établir un passage entre les Amygdalées et les Pomacées, ce que nous avons consigné ailleurs. » Carrière, *Rev. hort.*, 1870, p. 111, *Icon.*; *Revue hort.*, 1865, p. 419; et 1868, p. 434.



Melle E. Tailland sc.

PÊCHER GALANDE

*A. Riocreux del.
G. Beneyns Chromolith.*

PÊCHER GALANDE.



Feuilles glanduleuses, à glandes globuleuses. Fleurs petites.

Fruit gros, subsphérique, à chair non adhérente ou très-légèrement adhérente, mûrissant fin d'août.

ARBRE vigoureux, à rameaux assez gros, à écorce rousse, parfois assez fortement colorée sur les parties exposées au soleil.

FEUILLES glanduleuses, longuement et largement elliptiques, courtement rétrécies en une pointe aiguë, courtement dentées, à glandes globuleuses, très-petites, excepté lorsqu'elles sont placées sur le pétiole, où elles sont sensiblement plus fortes.

FLEURS petites, rose vif, à pétales oblongs, distants, assez longuement atténués en onglet. *Étamines* saillantes.

FRUIT subsphérique, le plus souvent un peu déprimé, très-aplati à la base, terminé au sommet par un point saillant placé dans un petit enfoncement, quelquefois légèrement mamelonné, à peine sillonné. *Cavité pédonculaire* étroite, très-peu profonde. *Peau* très-finement mais fortement duveteuse, ne se détachant que difficilement de la chair, prenant sur toutes les parties exposées au soleil une couleur rouge pourpre très-foncée qui lui a valu le nom de *Noire* de Montreuil, marquée çà et là de taches plus foncées qui forment sur le fond des sortes de marbrures. *Chair* non adhérente ou un peu adhérente, d'un blanc jaunâtre, parfois saumonée lorsque le fruit est très-mûr et qu'il a été fortement frappé par le soleil, plus foncée près du noyau, où elle est quelquefois d'un rouge pourpre; eau très-abondante,

PÈCHER GALANDE.

sucrée, agréablement relevée, d'une saveur vineuse lorsque le fruit est bien mûr. *Noyau* assez régulièrement ovale, rouge foncé au moment où on le retire de la chair, arrondi vers la base, terminé au sommet par un mucron court et élargi; à surface profondément rustiquée-sinuée; suture ventrale peu saillante, largement sillonnée; suture dorsale large et très-aplatie, étroite et amincie, aiguë lorsque les noyaux sont petits, accompagnée de chaque côté d'un large sillon.

J. Merlet, La Quintinye et quelques auteurs de la même époque paraissent avoir confondu, sous le nom de Bellegarde, une variété différente de celle à laquelle on donne aujourd'hui ce nom. Duhamel fait observer avec raison que la Pêche Galande est très-anciennement connue, et, d'après Triquel (*Instruction pour les Arbres fruitiers*, 1658), elle aurait été dédiée à M. Galand, grand amateur d'arbres. C'est une de nos meilleures Pêches, mais l'arbre qui la produit est très-fréquemment attaqué par le blanc (*Oidium Persicæ*) et par la cloque; il faut donc veiller à ce que ni l'une ni l'autre de ces maladies n'exerce ses ravages. Ses fruits, qui sont aussi beaux que bons, mûrissent du 20 août au 10 septembre.

« La *Bellegarde* ou *Galande* est une Pêche fort grosse, assez ronde, d'un rouge très-foncé tirant sur le pourpre. Sa chair est fine et sucrée; elle fleurit à petites fleurs et se mange à la fin d'août et au commencement de septembre; elle n'est pas encore fort commune. » *Catalogue des Chartreux* [1752].

« *Galande* ou *Bellegarde*. Belle Pêche, grosse, ronde; elle prend un rouge très-foncé; sa chair est fine et très-sucrée. C'est une des meilleures pêches. Elle fleurit à petites fleurs. Mûrit au commencement de septembre, au midi. » Nollin, *Essai sur la culture moderne* [1755].

« *Bellegarde* ou *Galande*. Ce Pêcher est un bel arbre, surtout lorsqu'il est planté dans la bonne terre. Ses bourgeons sont gros, rouges du côté du soleil. Ses feuilles sont grandes, lisses, d'un vert foncé. Ses fleurs sont très-petites, pâles. Son fruit gros, rond, ressemble beaucoup à celui de l'*Admirable*; la gouttière qui le divise suivant sa longueur est très-peu marquée. Sa peau est presque partout teinte d'un rouge pourpre qui tire sur le noir du côté du soleil;

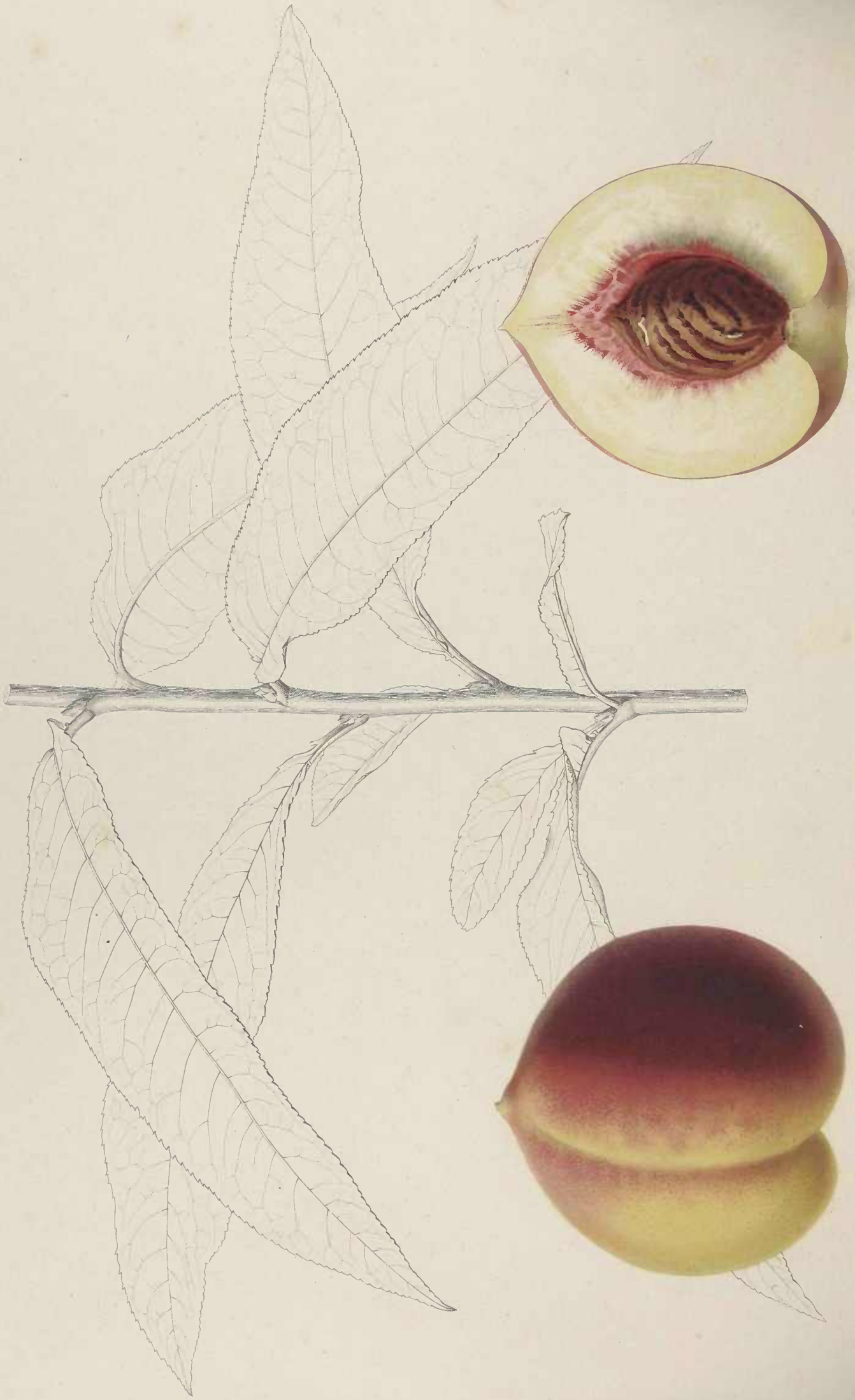
PÊCHER GALANDE.

elle est dure, très-adhérente à la chair, couverte d'un duvet très-fin. Sa chair est de couleur rose auprès du noyau, ferme et comme cassante, cependant fine et pleine d'eau. Son eau est sucrée et de très-bon goût. Le noyau est de médiocre grosseur, aplati et terminé par une pointe assez longue. Cette Pêche mûrit à la fin d'août, après la Mignonne et la Madeleine rouge. La *Bellegarde* de Merlet est une *Persique* très-différente de notre Bellegarde. » Duhamel, *Traité des Arbres fruitiers*, vol. II, p. 31 [1768].

« La *Galande* ou *Bellegarde* est une fort grosse Pêche, ronde, d'un rouge foncé tirant sur le pourpre; elle a le défaut de trop se colorer et d'être presque noire; c'est pourquoi on préfère de la placer à l'exposition du levant plutôt qu'au midi, et il faut la découvrir de feuilles moins qu'une autre. Cette Pêche est excellente; elle mûrit aussi à la fin d'août et au commencement de septembre; les fleurs sont petites. Ses feuilles sont d'un vert plus sombre que celles des autres pêchers et sont sujettes à la cloque. La *Galande* fait un bel arbre, vigoureux et de la plus grande étendue; il vient fort bien à l'exposition du levant, et réussit au midi, à défaut de meilleure place. » La Bretonnerie, *École du Jardin fruitier*, vol. II, p. 386 [1784].

« Grosse noire de Montreuil, Galande, Bellegarde. Arbre vigoureux, productif. Bourgeons gros. Feuilles grandes, lisses, d'un vert foncé, à glandes globuleuses. Fleur petite, d'un rose vif. Fruit plus gros que la Grosse Mignonne, plus large que haut, à sillon peu profond. Peau très-adhérente à la chair, d'une teinte rougeâtre presque partout et d'un beau rouge foncé du côté du soleil. Points et stries pourpres sur la petite portion qui est d'un jaune légèrement verdâtre; elle est couverte d'un duvet très-fin. Chair d'un beau blanc, un peu ferme, cependant fine, fondante et de bon goût; elle est de couleur carmin foncé autour du noyau, qui est peu rustiqué, de moyenne grosseur et de forme longue, aplati; elle mûrit pendant la seconde quinzaine d'août, après la Grosse Mignonne ordinaire. L'arbre est assez sujet au *meunier* et à la cloque; il est avantageux pour greffer sur de vieux arbres qu'on restaure; les greffons qu'on pose alors fournissent de très-beaux fruits. » Le père, *Taille du Pêcher* [1846].

JARDIN FRUITIER DU MUSÉUM.

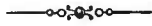


A. Rivarola del.
Guarino Pinelli sc.

PÊCHIER GALANDE POINTUE.

Melle E. Trilland sc.

PÊCHER GALANDE POINTUE.



Feuilles à glandes globuleuses. Fleurs petites. Fruit turbiné-conique, à chair non adhérente, mûrissant vers la mi-août.

ARBRE assez vigoureux, à rameaux plutôt faibles que gros, à écorce colorée en rouge ou en rouge violacé sur les parties exposées au soleil.

FEUILLES glanduleuses, planes, elliptiques, un peu acuminées, bordées de dents fines et aiguës; glandes globuleuses, très-petites, peu nombreuses, ordinairement jaunâtres.

FLEURS petites, rose lilacé, assez étalées, à pétales obovales ou obovales-oblongs, brusquement rétrécis en onglet; à étamines courtes, à peine saillantes.

FRUIT régulier, turbiné, muni d'une pointe obtuse, plus rarement ovale, arrondi ou déprimé au sommet; à *cavité pédonculaire* assez étroite, régulièrement évasée. *Peau* très-duveteuse, se colorant fortement en rouge ponceau au soleil, se détachant facilement de la chair. *Chair* non adhérente ou à peine adhérente, blanc jaunâtre, rosée ou même rouge foncé autour du noyau; eau abondante, sucrée, parfumée. *Noyau* gris blond, de grosseur moyenne, ovale, courtement rétréci à la base, terminé au sommet en un petit mucron très-aigu, renflé sur les deux faces, largement et profondément sillonné; suture

PÊCHER GALANDE POINTUE.

ventrale peu saillante, à bords assez épais, séparés par un sillon bien prononcé; suture dorsale saillante, aiguë à la base, comprimée au sommet, parcourue de chaque côté par un large sillon.

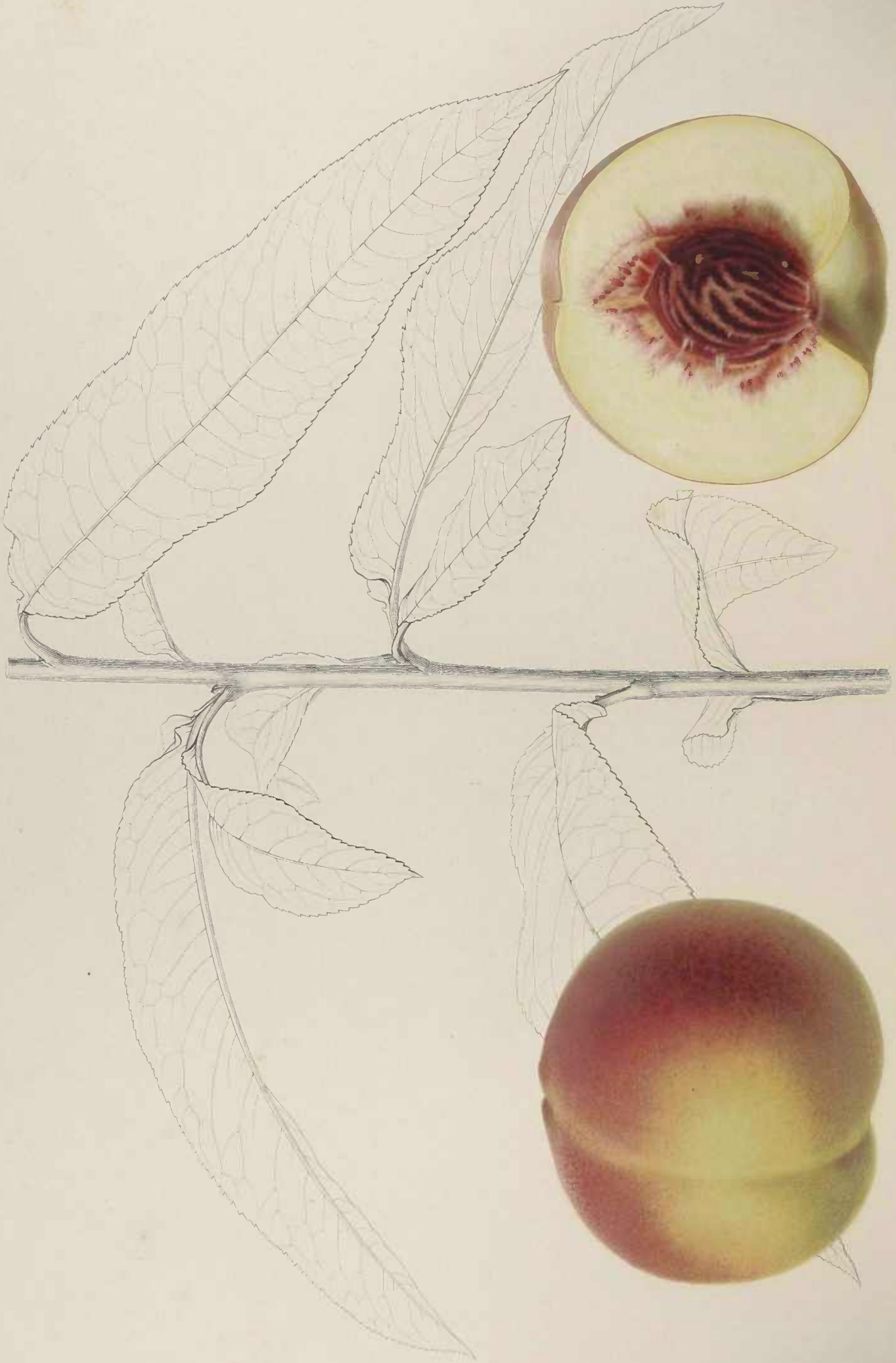
Le *Pêcher Galande pointue* est une variété vigoureuse, très-productive; la maturité de ses fruits, à Paris, a lieu du 8 au 15 août.

On est loin d'être d'accord sur cette Pêche; certains arboriculteurs la croient semblable à la *Chevreuse hâtive*; d'autres au contraire, la rapportent à la *Pourprée hâtive* des auteurs. Ces deux opinions sont erronées. Les Pêches de la catégorie des *Chevreuses* ont les glandes nombreuses, grosses, réniformes, tandis que la nôtre a peu de glandes, et ces glandes sont globuleuses. D'autre part la *Pourprée hâtive* des auteurs est dite à grandes fleurs, tandis que notre *Galande pointue* a les fleurs petites.

Tout ce que nous savons de certain concernant l'origine de la *Galande pointue*, c'est qu'elle a été remarquée, il y a environ soixante ans, par un cultivateur de Montreuil nommé Dormeau, ce qui explique le nom de *Galande Dormeau* sous lequel on la trouve quelquefois désignée.

Nous avons préféré lui conserver le nom de *Galande pointue*, parce que, en général, ses fruits affectent une forme très-conique, et, d'une autre part, parce que ses fleurs, ainsi que les glandes des feuilles, sont semblables à celles du *Pêcher Galande*. Toutefois cette forme n'est pas invariable; dans certaines années, en effet, nous avons remarqué des fruits presque sphériques.

JARDIN FRUITIER DU MUSEUM



A. Boissier del.
et gravavitur ab A. F. Millard.

Mlle F. Millard sculpsit.

PÉCHER GEORGE IV.

PÊCHER GEORGES IV

(GEORGES THE FOURTH).



Feuilles à glandes globuleusés. Fleurs très-petites, rose-lilacé. Fruit sphérique, parfois déprimé, assez gros, parcouru d'étroits sillons; à chair non adhérente, mûrissant du 20 août au 15 septembre.

ARBRE vigoureux, à rameaux nombreux, couverts d'une écorce roussâtre ou bronzée, passant au rouge violacé.

FEUILLES glanduleuses, ovales-elliptiques ou ovales-lancéolées, rappelant celles du *P. Malte*, bordées de dents fines et aiguës; glandes globuleuses, petites, rares, souvent placées sur le pétiole, plus rarement sur le limbe des petites feuilles ou sur celles qui apparaissent en été.

FLEURS très-petites, rose-lilacé sombre, à pétales distants, petits, ovales-elliptiques, assez longuement atténués en onglet; étamines saillantes.

FRUIT sphérique, assez gros, plus long que haut, brusquement arrondi au sommet, plus rarement un peu conique, marqué d'un léger sillon, soit sur le côté, soit sur toute la circonférence du fruit; *cavité pédonculaire* petite, régulière, évasée en entonnoir; *peau* revêtue d'un court et fin duvet, se détachant facilement de la chair, rouge

PÊCHER GEORGES IV

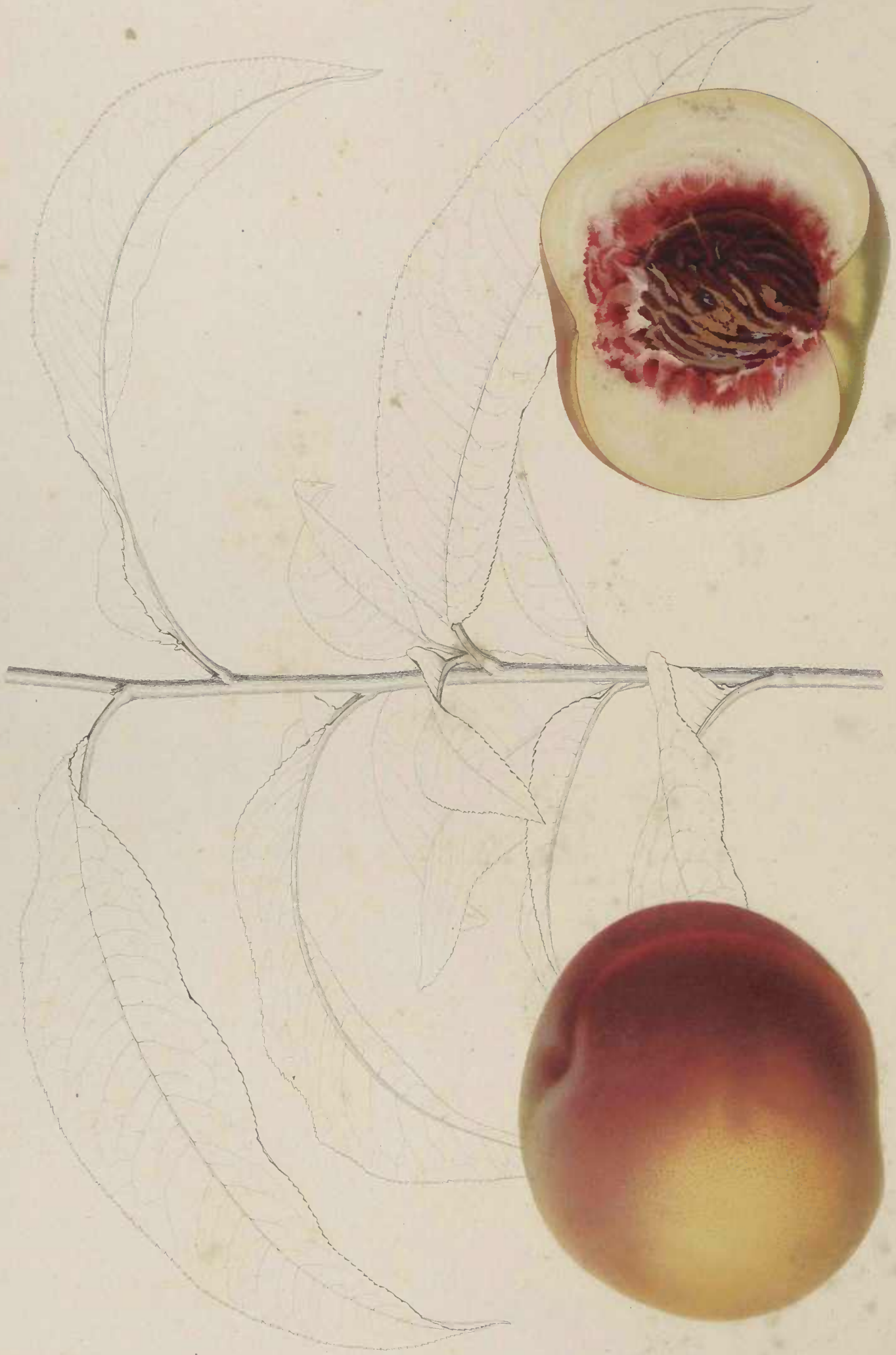
foncé sur les parties exposées au soleil, vert-jaunâtre à l'ombre; *chair* non adhérente, blanc-jaunâtre, rouge au voisinage du noyau, fondante; *eau* très-abondante et relevée d'un léger parfum; *noyau* osseux, rouge foncé, ovale-arrondi ou obovale, très-renflé sur les faces, surtout vers le sommet, ou arrondi, à peine mucroné; *sutures* peu prononcées, la ventrale sillonnée, la dorsale large, presque plate, à peine distincte, à surface marquée de légers sillons et pour ainsi dire perforée.

Le Pêcher Georges IV (*Georges the fourth*) est, dit-on, d'origine américaine; ses fruits, assez gros et savoureux, mûrissant à partir de la fin d'août ou dans la première quinzaine de septembre, sont remarquables par la forme arrondie du noyau, qui est presque sphérique. L'arbre, jusqu'à présent, ne nous a pas paru fertile.

« *Georges the fourth*. — Ce fruit est de grandeur moyenne; il est couvert de duvet, d'une forme globuleuse, enflé d'un côté, jaune pâle à l'ombre, rouge foncé du côté du soleil; la chair est d'une couleur jaune pâle, mais rouge près du noyau, d'une riche et excellente saveur. — Feuilles grandes, à glandes globuleuses. Fleurs rouges et petites. — Will. Kenrick, *New Amer. Orchard.*, p. 478 [1835].

« Variété américaine, actuellement cultivée dans les jardins anglais. Elle a été décrite dans les *Transactions de la Société d'Horticulture* et dans le *Guide du Potager* par Lindley, et est figurée dans le *Pomological Magazine*, p. 405. — Lindley la décrit comme il suit : « Feuilles larges, finement crénelées, à glandes globuleuses. Fleurs petites, rouge sombre. Fruit de grosseur moyenne (les Américains le décrivent comme très-gros, pesant souvent jusqu'à neuf ou dix onces), globuleux, profondément lobé au sommet, avec une profonde cavité à la base, plus prononcée d'un côté de la suture que de l'autre. Peau modérément duveteuse, d'une couleur uniforme, rouge foncé du côté du soleil et d'un beau jaune du côté de l'ombre, maculée de rouge vif à la jonction des deux couleurs. Chair jaune pâle, rayée de rouge au noyau; noyau libre, petit, brusquement ovale; saveur bonne lorsque l'arbre est cultivé en plein air, excellente quand il est forcé. » — M' Intosh, *The Orchard. and Fruit. Gard.*, p. 234 [1839].

JARDIN FRUITIER DU MUSEUM.



A. Rouceux del.
G. Boreau sculp.

PÉCHER GROSSE MIGNONNE ORDINAIRE.

Mlle E. Tailland. sc.

PÊCHER

GROSSE MIGNONNE ORDINAIRE.



Feuilles à glandes globuleuses, petites, rares. Fleurs très-grandes, d'un beau rose foncé. Fruit gros, ordinairement plus large que haut, à chair non adhérente, mûrissant dans la dernière quinzaine d'août.

ARBRE vigoureux et très-productif, à rameaux bien nourris, couverts d'une écorce rougeâtre ou rouge sur les parties insolées.

FEUILLES moyennes, petites et rares, ordinairement peu pliées ou tourmentées, paraissant assez étroites, munies de très-courtes dents et de glandes globuleuses.

FLEURS très-grandes, d'un beau rose foncé, à pétales étalés, larges, cordiformes ou suborbiculaires.

FRUIT gros ou très-gros, inégalement déprimé, présentant souvent un côté beaucoup plus élevé que l'autre, marqué d'un sillon arrondi, peu profond, qui va se perdre au sommet dans une dépression ou sorte de cuvette régulière; *cavité pédonculaire* assez profonde, mais parfois resserrée. *Peau* duveteuse, se détachant facilement de la chair, vert jaunâtre à l'ombre, rouge foncé sur toutes les parties exposées au soleil. *Chair* blanche, fondante, rouge violacé près du noyau; eau

PÊCHER GROSSE MIGNONNE ORDINAIRE.

abondante, sucrée, relevée. Noyau roux brun, large, ovale, un peu atténué et arrondi à la base, à peine mucronulé au sommet, à surface très-rustiquée; suture ventrale convexe, saillante, munie d'un large sillon; suture dorsale légèrement saillante, accompagnée de chaque côté d'un sillon.

Le Pêcher *Grosse Mignonne ordinaire* mûrit ses fruits dans la dernière quinzaine d'août; mais, lorsque les arbres sont plantés à des expositions moins avantageuses ou un peu exposés au nord, les fruits mûrissent durant une partie du mois de septembre. La fertilité de l'arbre et la qualité de ses fruits expliquent l'extension de sa culture et la mention qui en a été faite dans tous les ouvrages d'arboriculture fruitière. Plusieurs pomologistes lui ont attribué des caractères qui ne sont pas les siens; Loiseleur, par exemple (*Nouveau Duhamel*, vol. 6, p. 6), lui reconnaît des glandes *réniiformes*, tandis qu'elles sont nettement globuleuses.

Ses synonymes sont de même assez mal établis. C'est ainsi que Poiteau et Noisette ont décrit notre *Grosse Mignonne* sous le nom de *Vineuse*, de *Vineuse hâtive*, et, ce qui le prouve, c'est que Poiteau fait observer que l'arbre qui produit la *Vineuse hâtive* ne se distingue en rien de celui qui produit la *Grosse Mignonne*; « ses feuilles ont la même grandeur, le même ton et les mêmes glandes; ses fleurs sont aussi les mêmes. »

Quoi qu'il en soit, tous les auteurs, à partir de Merlet, ont signalé la *Grosse Mignonne* comme l'une de nos meilleures Pêches.

« *Mignonne* ou *Veloutée*, est une espèce de Magdelaine hâtive, qui est plus plate que ronde, et qui est assez grosse et fort colorée dehors et dedans; elle a beaucoup d'eau et de goust, et passe pour une des meilleures et plus rares Pesches. » Merlet, *Abrégé des bons Fruits*, p. 32 [1675].

PÊCHER GROSSE MIGNONNE ORDINAIRE.

« *Grosse Mignonne*. — Est un peu plus longue que ronde; elle a ordinairement un côté plus élevé que l'autre; elle a le noyau assez petit, belle en couleur; son eau est très-sucrée. C'est une des meilleures Pêches; elle fleurit à grandes fleurs et se mange à la mi-août. » *Catalogue des Chartreux* [1752].

« *Grosse Mignonne*. — Est d'un rond un peu allongé et aplatie par le bout, qui est divisé en deux par une gouttière assez sensible; la chair est ferme, délicate, fondante; elle prend beaucoup de couleur. C'est une excellente Pêche; elle fleurit à grandes fleurs rouges, mûrit à la mi-août; au levant et au midi. » Nollin, *Essai sur l'Agriculture moderne*, p. 170 [1755].

« *Mignonne, Grosse Mignonne veloutée*. — Les fleurs de ce Pêcher vigoureux et très-fécond sont grandes et d'un rouge vif; son fruit est gros, bien arrondi, divisé par une gouttière profonde, mais peu ouverte; la peau, couverte d'un duvet très-fin, est d'un vert clair tirant sur le jaune, très-finement tiquetée de petits points rouges; le soleil teint l'autre côté de rouge très-foncé; la chair, fine, fondante, délicieuse, blanche, marbrée de rouge vif auprès du noyau, est pleine d'une eau sucrée, vineuse, relevée. Ce beau fruit est une des plus excellentes Pêches, qui mûrit après la mi-août. » Le Berryais, *Nouveau La Quintinye*, p. 296 [1789].

« *Mignonne, Grosse Mignonne veloutée*. C'est un arbre vigoureux, qui donne beaucoup de fruit et pousse assez de bois. Ses bourgeons sont menus et fort rouges du côté du soleil. Ses feuilles sont grandes, d'un vert foncé, dentelées très-finement et légèrement. Ses fleurs sont grandes, d'un rouge vif. Son fruit est gros (24 lignes de long. sur 28 lignes de diamètre), bien rond, quelquefois aplati par le bout, divisé en deux hémisphères par une gouttière profonde, peu large et serrée par le bas, ayant souvent un de ses bords plus relevé que l'autre. Dans les gros fruits elle est peu sensible à la partie la plus renflée, mais elle devient profonde en approchant de la queue, qui est si courte et si enfoncée dans une cavité assez large et profonde que la branche fait impression sur le fruit. Elle devient aussi plus marquée vers la tête. A cette extrémité du fruit il y a un petit enfoncement ou aplatissement au milieu duquel on aperçoit les restes du pistil qui forment un très-petit mamelon. Sa peau est fine, couverte d'un duvet très-délié qui la rend comme satinée. Elle se détache facilement de la chair; du côté qui est frappé du soleil elle est d'un rouge-brun foncé, et du côté de l'ombre d'un vert-clair tirant sur le jaune. Avec une loupe on voit ce côté, presque partout, tiqueté de rouge. Lorsque le fruit a mûri à l'ombre la peau a beaucoup moins de

PÊCHER GROSSE MIGNONNE ORDINAIRE.

rouge et tire sur le vert. Sa chair est fine, fondante, succulente, délicate, excepté sous la peau du côté du soleil, et auprès du noyau, où elle est marbrée de couleur de rose vif. En l'examinant attentivement on aperçoit des points verts tirant sur le jaune. Elle s'éclaircit et devient d'un blanc plus pur en approchant des traits rouges qui sont autour du noyau. Son eau est sucrée, relevée, vineuse, un peu aigrette dans les terres froides. Son noyau est de grosseur moyenne (1 pouce de longueur, 10 lignes de largeur et 7 lignes d'épaisseur), peu allongé, très-rouge; ordinairement il y reste des lambeaux de chair attachés. Cette Pêche mûrit un peu plus tard que la Madeleine. » Duhamel, *Traité des Arbres fruitiers*, p. 18 [1768].

« Pêcher Grosse Mignonne ordinaire. — L'arbre ressemble à celui de la Grosse Mignonne hâtive; les feuilles cependant ont une dentelure plus grande et moins pointue; elles ont aussi des glandes globuleuses; les fleurs sont de même grandeur et d'un rose moins vif. Le fruit est un peu moins gros, à peau également duveteuse, mais moins colorée; il y a plus de jaune, qui est également pointillé de pourpre, et de plus marbré de cette même couleur. La chair est blanche, fondante, fine, très-parfumée, marbrée de rose pâle autour du noyau, qui est aussi rouge, rustiqué, un peu plus gros, proportion gardée, et qui retient également quelques lambeaux de chair. L'arbre montre la même vigueur et donne aussi d'abondants produits. Le fruit mûrit huit ou dix jours plus tard que la Grosse Mignonne hâtive. » Lepère, *Taille du Pêcher*, p. 137 [1852].

JARDIN FRUITIER DU MUSÉUM



A. Boissier del.

Picart sc.

PÊCHER HÂTIF DE CHINE

G. Boregny del. Chromolith.

PÊCHER HATIF DE CHINE

Feuilles lancéolées, très-atténuées au sommet, à glandes réniformes très-petites ou nulles. Fleurs grandes, roses. Fruit légèrement déprimé, arrondi, coloré en rouge du côté du soleil, à chair non adhérente, blanche ou à peine rosée.

ARBRE vigoureux, à rameaux allongés, d'un vert pâle ou roux du côté du soleil.

FEUILLES à glandes réniformes, petites, rares ou nulles, à limbe lancéolé, atténué au sommet, arrondi à la base, étalé ou rarement plié en gouttière, bordé de très-fines dentelures, d'un vert pâle.

FLEURS grandes, de couleur rose, à pétales oblongs, mollement onguiculés.

FRUIT moyen, subglobuleux ou légèrement déprimé au sommet avec un petit mueron, marqué d'un sillon assez profond; *cavité pédonculaire* assez évasée; *peau* recouverte d'un duvet

PÈCHER HATIF DE CHINE.

abondant, mais très-court, d'un rouge foncé sur les parties exposées au soleil, d'un jaune verdâtre à l'ombre; *chair* non adhérente, blanche, ou çà et là légèrement teintée de rose, très-fondante; eau abondante, mais peu parfumée et souvent astringente; *noyau* ovoïde, un peu tronqué à sa base, très-acuminé et pointu au sommet, à surface marquée de sillons peu profonds, mais parsemée de trous arrondis, *suture dorsale* large, accompagnée de deux sillons, *suture ventrale* convexe, étroite.

Le *Pêcher hâtif de Chine*, ainsi que l'indique son nom, mûrit ses fruits vers la fin de juillet. La forme de son noyau fortement acuminé, ainsi que la saveur astringente de sa chair, rappellent complètement les caractères du *Pêcher Montigny* décrit antérieurement.

« Arbre vigoureux, à rameaux allongés, relativement faibles. Feuilles finement dentées, à glandes réniformes. Fleurs grandes, à pétales ovales, roses. Fruit pédonculé, plus haut que large. Peau duveteuse, d'un rouge brique ou plutôt écarlate, qui rappelle la couleur de la *Pêche Montigny*. Chair non adhérente, blanc jaunâtre dans toutes ses parties, très-fondante; eau abondante très-sucrée, mais peu relevée, laissant dans la bouche une saveur âcre très-prononcée. Noyau très-dur, légèrement arqué, un peu atténué à la base, acuminé au sommet en une longue pointe très-aiguë, à surface profondément sillonnée, mais à sillons rares. Cette variété mûrit en juillet, elle n'est pas recommandable par ses qualités, seulement elle pourrait devenir le type d'une série dont quelques variétés présenteraient des avantages. Au point de vue scientifique, elle présente une particularité qui n'est pas sans intérêt, en montrant combien, dans certains cas, les caractères peuvent varier. En effet, elle est

PÉCHER HATIF DE CHINE.

issue d'un type très-distinct, par la forme de ses fruits et de leur noyau, du Pécher à fruits plats, dont le noyau est figuré à plat et de profil. Ces variations si considérables démontrent combien doivent être réservés ceux qui admettent l'existence de caractères absolus. » Carr., *Rev. hort.*, 1868, p. 434. *Icon.*

J'examinerai à l'article du *Pécher à fruits plats* les raisons qui me font rejeter l'opinion admise par M. Carrière au sujet de l'origine du *Pécher hatif de Chine* qui, à mon avis, n'a aucune ressemblance avec le *Persica platycarpa*.

JARDIN FRUITIER DU MUSÉUM



A. Dierckx del.
Weyssing chromolith. Brax

Mlle F. Tailland sc.

PÊCHER HATIVE DE HOLLANDE

PÊCHE HATIVE DE HOLLANDE.



Feuilles à glandes réniformes. Fleurs grandes, d'un beau rose. Fruit moyen, souvent plus large que haut, à chair non adhérente, mûrissant dans la deuxième quinzaine de juillet.

ARBRE de vigueur moyenne, ou même un peu délicat. Rameaux à écorce verte, rousse ou violacée.

FEUILLES lancéolées, subelliptiques, atténuées à la base, longuement acuminées au sommet, très-courtement dentées, à dents arrondies; glandes réniformes, petites, peu nombreuses.

FLEURS grandes, d'un beau rose foncé, à pétales larges, ovales, très-courtement onguiculés.

FRUIT moyen, sphérique, arrondi, obtus au sommet, déprimé ou souvent concave et muni au centre de la cavité d'un petit mucron épais et brunâtre, très-fortement sillonné sur l'un des côtés, et par suite presque toujours inéquilatéral. *Cavité pédonculaire* petite ou moyenne, évasée; *peau* duveteuse, blanc jaunâtre, à peine fouettée ou striée de rouge, si ce n'est sur les parties fortement insolées; *chair* adhérente, toute blanche ou blanchâtre, très-fondante; *eau* abondante, sucrée, de saveur astringente, laissant dans la bouche un arrière-goût d'apreté, ou quelquefois un peu fade bien que sucrée; *noyau* osseux, très-dur, roux, pâle ou blond, large, court, ovale ou presque rond,

PÊCHE HATIVE DE HOLLANDE.

tronqué à la base, très-brusquement rétréci au sommet et terminé par un petit mucron, à surface peu sillonnée et comme perforée; *suture* ventrale convexe, saillante; *suture* dorsale étroite, presque plate, accompagnée de chaque côté d'un large sillon.

Le principal mérite de cette variété consiste dans sa précocité. Chaque année elle mûrit au moins huit jours avant les pêches hatives ordinaires.



A. Riocreux del.

Molle E. Taillant sc.

PÊCHER D'ISPAHAN.

PÊCHER D'ISPAHAN.



Feuilles dépourvues de glandes, finement et assez profondément dentées. Fleurs grandes. Fruit petit, subsphérique, à chair non adhérente ou légèrement adhérente, mûrissant vers le 15 septembre.

ARBRISSEAU buissonneux, très-ramifié, à rameaux ténus, à écorce vert-clair ou très-légèrement colorée en rouge-violacé.

FEUILLES nombreuses, étroites, longuement atténuées en pointe, dépourvues de glandes, finement et assez profondément dentées.

FLEURS grandes, à pétales étalés, obovales, très-courtement ongiculés, concaves, légèrement ondulés sur les bords, rose carné pâle. *Étamines* incluses, à filets rose carné.

FRUIT petit, à peu près sphérique, rarement inéquilatéral, marqué d'un côté d'un sillon étroit, profond surtout à la base, où il pénètre presque au centre de la cavité pédonculaire, terminé au sommet par un mucron grêle, aigu. *Cavité pédonculaire* profonde, légèrement évasée. *Peau* se détachant très-facilement de la chair à la maturité du fruit, d'un blanc jaunâtre sur les parties placées à l'ombre, légèrement colorée en violet sur les portions exposées au soleil quand les arbres sont en espalier, très-duveteuse, à duvet court et presque feutré. *Chair* non adhérente ou faiblement adhérente, fondante, blanche,

PÊCHER D'ISPAHAN.

quelquefois un peu rosée; eau sucrée acidulée, légèrement parfumée. Noyau ovale, régulier, un peu inéquilatéral, roux, osseux, à surface profondément et transversalement sillonnée, atténué aux deux bouts, mais surtout au sommet, qui est terminé par un petit mucron aigu; suture dorsale convexe, large, déprimée; suture ventrale presque droite, non saillante, sillonnée.

Le Pêcher d'Ispahan se cultive en buisson, mais alors ses fruits restent plus petits et se colorent rarement.

Persica (ispahanensis) fruticosa, foliis minoribus æqualiter serratis, fructu parvo, flavo, tenero et saccharato. — « Sous-arbrisseau à branches très-rapprochées les unes des autres, formant un buisson arrondi d'une circonférence de 5 à 6 mètres. Il se couvre au printemps d'une immense quantité de fleurs roses, et à l'automne de fruits jaunâtres qui tranchent agréablement... Les feuilles ont environ 0^m,029 de long sur 0^m,009 à 0^m,034 de large, singulièrement dentées en scie... Les fleurs ont 0^m,029 de diamètre, de couleur rose tendre... Les fruits parvenus à leur maturité sont presque sphériques, marqués sur l'un des côtés d'un sillon profond qui prend à l'endroit du pédoncule et se continue en diminuant de profondeur jusqu'au point où était placé le style; leur grosseur varie depuis 0^m,081 jusqu'à 0^m,101 de circonférence... Leur couleur est d'abord verte, elle prend ensuite une légère teinte de rouge obscur du côté où ils sont frappés par le soleil. A mesure qu'ils approchent de leur maturité cette couleur se change en un jaune pâle qui devient plus foncé lorsque leur maturité est arrivée ou qu'elle est passée. Dans les années chaudes c'est ordinairement vers le milieu du mois de septembre que ce fruit est mûr. La peau, adhérente à la chair, est couverte d'un duvet cotonneux très-serré, court et blanchâtre. La pulpe est molle, blanche, un peu rougeâtre près du noyau, abondante en eau sucrée, de saveur vineuse et agréable au goût; elle quitte aisément le noyau, qui est placé au milieu du fruit, presque rond dans sa circonférence, obtus par la partie qui communique au pédoncule, et terminé par une pointe aiguë à son extrémité supérieure; il est marqué longitudinalement, savoir, en dessous d'une rainure profonde, en dessus, à l'opposé, d'une arête proéminente; l'une

PÊCHER D'ISPAHAN.

et l'autre vont depuis la base du noyau jusqu'à la pointe ; le reste de la surface est profondément creusé de sillons irréguliers qui laissent entre eux des éminences arrondies.

On avait présumé d'abord que le Pêcher d'Isbahan pouvait être le type ou le Pêcher naturel qui, originellement rapporté de la Perse, a donné à l'Europe cette multitude de variétés dont Duhamel a décrit quarante-trois des plus saillantes par la beauté et la suavité de leurs fruits ; mais cet arbrisseau n'ayant pas été trouvé dans les campagnes de la Perse, mais seulement dans les jardins, on doit suspendre son opinion à ce sujet jusqu'à ce qu'une plus longue culture chez nous ait mis à même d'observer ses variations..... L'arbre est dû au voyage en Perse de Bruguière et de M. Olivier, membre de l'Institut national. Ils le trouvèrent dans les jardins d'Isbahan, où il se rencontre très-fréquemment abandonné à la nature, sans que l'art de la greffe ni celui de la taille viennent aider à sa culture et ajouter au perfectionnement de ses produits. Les fruits qu'ils mangèrent leur parurent d'une saveur agréable, et, quoiqu'on fût alors dans le mois de novembre, ils n'étaient cependant qu'à leur point de maturité. Ils en ramassèrent des noyaux qui formaient un des 738 articles de la collection des semences recueillies pendant leur intéressant voyage, et dont M. Olivier, qui avait eu la douleur de voir périr son compagnon, enrichit à son retour le Muséum d'Histoire naturelle, en nivôse de l'an VII (janvier 1800). Les noyaux de ces fruits, au nombre de cinq, furent semés au mois de pluviôse suivant dans un pot, dans de la terre à Oranger, et placés sur une couche tiède à l'exposition du levant. Aucun ne germa la première année, mais il en leva trois au printemps de la seconde (en l'an 1801). » A. Thöüin, *Ann. Mus. Hist. nat.*, p. 433 [1806].

Persica foliis eglandulosis, floribus magnis; fructu parvo, villosa, flavescente, carne molli, alba, mellea non adherente. — « Ce Pêcher est un arbrisseau de 10 à 12 pieds de hauteur, formant un buisson arrondi, touffu ; ses feuilles sont alternes, lancéolées, longues de 4 à 2 pouces, lisses, d'un vert gai en dessus, d'un vert pâle en dessous, dentées en sie, portées sur de courts pétioles et dépourvues de glandes. Les fleurs, quoique n'ayant que 12 à 13 lignes de diamètre, doivent être rangées parmi les grandes fleurs à cause de la forme des pétales, qui sont arrondies ; leur couleur est d'un rose tendre. Les fruits sont presque sphériques, marqués sur l'un des côtés d'un sillon profond ; ils ont depuis 3 pouces jusqu'à 3 pouces 9 lignes de circonférence dans le sens de leur largeur et autant en hauteur ; leur peau, couverte d'un duvet et adhérente à la chair, est d'abord verdâtre, puis jaune pâle dans le temps de la maturité, avec une légère teinte de rouge obscur du côté du soleil. La chair est blanche, un peu rougeâtre près du

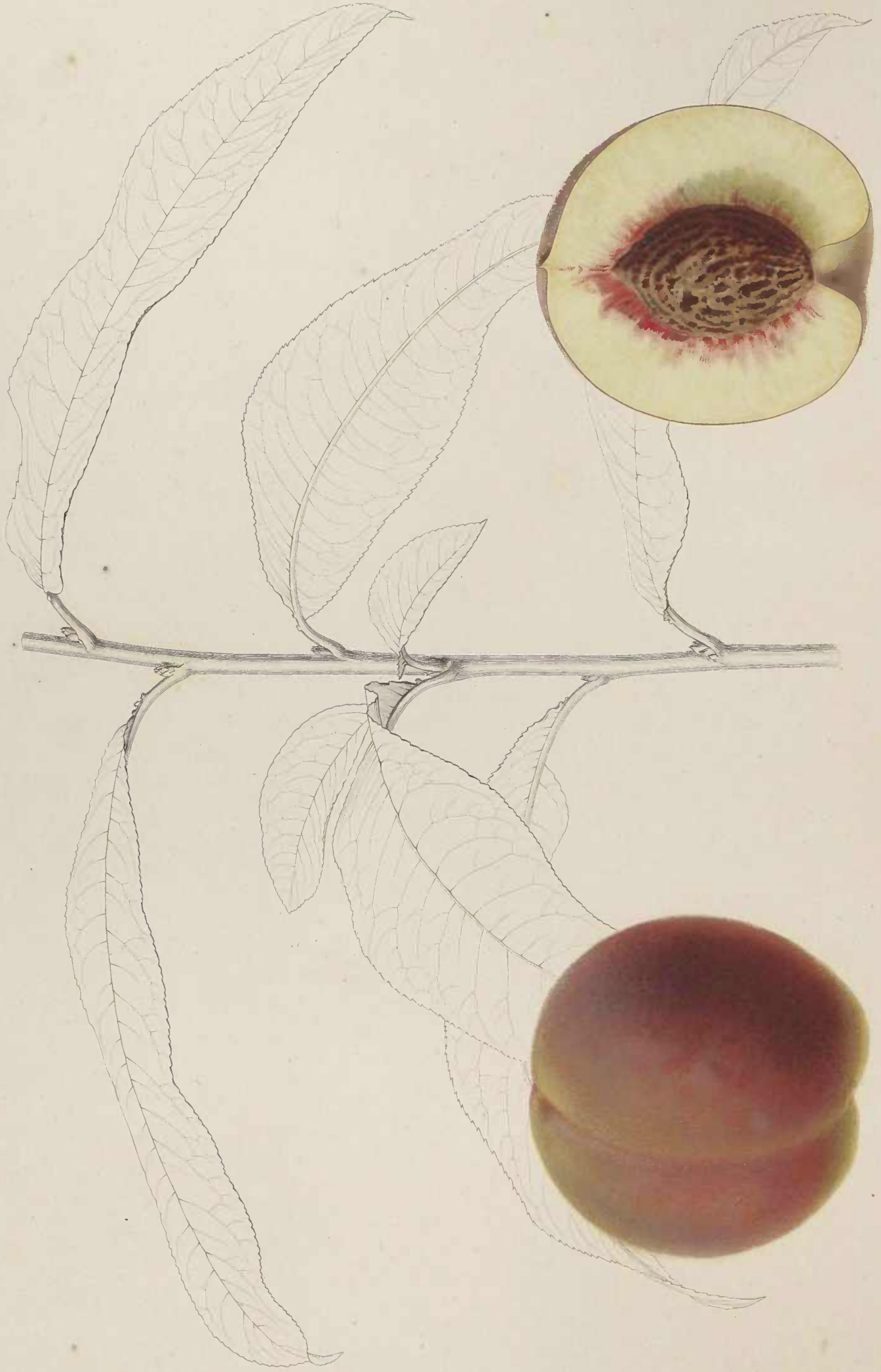
PÊCHER D'ISPAHAN.

noyau, fondante, abondante en eau sucrée, d'une saveur vineuse et agréable au goût; elle se sépare facilement du noyau. Celui-ci est presque rond en sa circonférence, obtus à sa base et terminé à son sommet par une pointe aiguë. Ce Pêcher a du rapport avec l'*Avant-Pêche blanche*, mais celle-ci mûrit deux mois plus tôt et ses feuilles sont quatre fois plus grandes..... » Loiseleur, *Nouveau Duhamel*, vol. 6, page 3 [1815].

« . . . Le Pêcher d'Ispahan reste chez nous plus petit et plus délicat que nos autres Pêchers; il se reconnaît aisément à la ténuité de toutes ses parties. Les feuilles sont lancéolées, longues de 54 à 80 millimètres, d'un vert tendre, bordées de dents fines, mais très-longues, et leur pétiole est dépourvu de glandes, de sorte que ce Pêcher se range naturellement dans nos sections de Madcleines. La fleur est grande, d'un rose tendre, large de 27 millimètres. Le fruit est petit, presque sphérique, de 27 millimètres de diamètre, marqué d'un sillon profond qui s'étend d'un côté de la base au sommet. La peau est d'un vert blanchâtre, légèrement velue; elle quitte aisément la chair. La chair est d'un blanc verdâtre, fondante, et ne tient au noyau que par quelques fibres. L'eau est abondante, sucrée, délicieuse. Le noyau est ovale, très-renflé, terminé en pointe au sommet, très-profondément rustiqué sur ses deux valves; il contient une amande amère. Si cette Pêche était un peu vineuse elle serait comparable à nos meilleures espèces; mais, telle qu'elle est, elle vaut beaucoup mieux que nos Pêches de Vigne; elle n'a pas l'arrière-goût désagréable qu'on reproche à plusieurs espèces cultivées. » Poiteau, *Pomol. franç.*, vol. 1 [1846].

La différence d'époque de maturité que nous remarquons entre les fruits observés à Ispahan et ceux que nous avons récoltés à Paris est absolument semblable à celle que M. Decaisne a constatée au sujet de la Poire d'Angora. Cette variété mûrit en effet quelques semaines plus tôt à Paris que dans l'Asie Mineure; mais Ispahan, qui est situé à 15° plus au sud que Paris, présente tous les caractères des climats continentaux.

JARDIN FRUITIER DU MUSÉUM.



A. Rivoretus del.
Th. Goussier sculp.

PÊCHER LAPORTE

Mlle F. Tailland sc.

PÊCHER LAPORTE.



Feuilles à glandes réniformes. Fleurs petites, rose foncé.
Fruit d'une bonne grosseur, à chair non adhérente, mûrissant vers la fin d'août.

ARBRE vigoureux, à rameaux de moyenne grosseur, couverts d'une écorce assez fortement colorée en rouge.

FEUILLES longues, lancéolées-elliptiques, à dents très-courtes, planes ou plus rarement plissées, brusquement acuminées, à glandes réniformes.

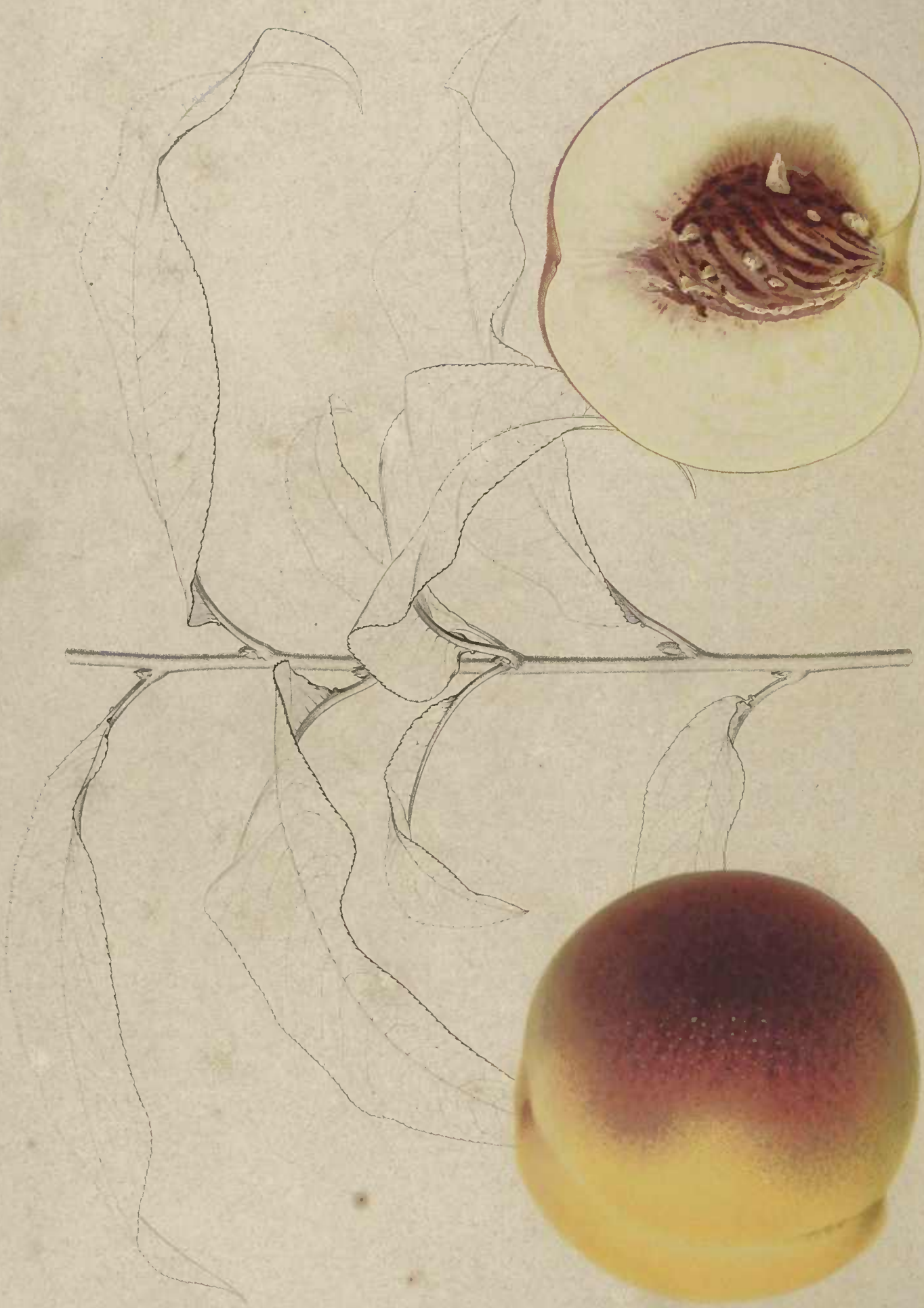
FLEURS petites, rose foncé, à pétales ovales arrondis, à étamines égales, à peine saillantes. Fruit assez gros, souvent un peu bosselé, légèrement oblong, atténué à la base, arrondi au sommet, qui présente parfois un léger mamelon oblique, à sillon étroit placé dans une large dépression, peu profonde; *cavité pédonculaire* assez profonde, peu évasée; *peau* très-velue, excessivement mince, se détachant bien de la chair, d'un gris poudreux, sale, colorée partout d'un rouge vineux foncé, marquée de taches plus foncées encore; *chair* non adhérente, fondante, blanc verdâtre, mais rouge violacé près du noyau; *eau* abondante, très-relevée, un peu aigrelette; *noyau* rouge très-foncé lorsqu'on le détache de la chair, obovale, très-atténué vers la base, fortement renflé sur les faces, brusquement terminé en un petit mucron et rappelant par sa forme et son aspect le noyau du *Brugnon*

PÈCHER LAPORTE.

violet et ceux des *Madeleines* ; à surface marquée de sinuosités fines, profondes et souvent presque perforées. Sutures à peine prononcées, la ventrale sillonnée vers le milieu, la dorsale légèrement saillante, accompagnée d'une carène aiguë.

Le *Pêcher Laporte* mûrit dans la dernière quinzaine d'août ; ses fruits rappellent par leur forme ceux de la *Pêche de Syrie*, de même que par leur couleur rouge foncé générale et leur peau recouverte de poils gris poudreux ils se rapprochent des *Sanguines*. Ces fruits se conservent assez bien après avoir été cueillis.

JARDIN FRUITIER DU MUSÉUM



A. Bonavent. del.

PÊCHER LÉOPOLD I.

G. Simonet sculp.

Heart 10

PÊCHER LÉOPOLD I^{ER}



Feuilles grandes, ondulées, glanduleuses. Fleurs grandes, rose vif. Fruit gros, globuleux, légèrement sillonné, à chair non adhérente, d'un blanc-jaunâtre, mûrissant à la fin de septembre.

ARBRE fertile, à rameaux assez grêles, couverts d'une écorce rougeâtre sur les parties exposées au soleil.

FEUILLES grandes, ondulées, lancéolées, aiguës, finement dentées, d'un vert pâle, à glandes nombreuses, petites, globuleuses, ou un peu déprimées, situées au sommet du pétiole, ou à la naissance du limbe.

FLEURS grandes, d'un rose vif, à pétales étalés, suborbiculaires, mollement onguiculés.

FRUIT gros, globuleux, marqué d'un léger sillon et légèrement déprimé au sommet; *cavité pédonculaire*, petite, peu profonde; *peau* se détachant facilement de la chair à la maturité du fruit, duveteuse, jaune assez vif à l'ombre, d'un rouge foncé sur la partie exposée au soleil et pointillée de blanc; *chair* non adhérente, laissant ordinairement quelques filandres blanches

PÊCHER LÉOPOLD I^{er}.

fixées au noyau, d'un blanc-jaunâtre, ou très-faiblement teintée de rose près du noyau; *eau* très-abondante, sucrée, parfumée; *noyau* gros, ovoïde, ventru, tronqué à la base, mucroné au sommet, marqué de profonds sillons obliques; *suture* ventrale assez large, sillonnée; *suture* dorsale saillante à la base, obtuse vers le sommet et accompagnée d'une rainure peu profonde.

Cette variété mûrit ses fruits à la fin de septembre ou dans les premiers jours d'octobre, sous le climat de Paris, mais elle est plus précoce aux environs de Lyon où sa maturité se manifeste dès le mois d'août. (*Pomol. de France, V., n° 9. 1868.*)

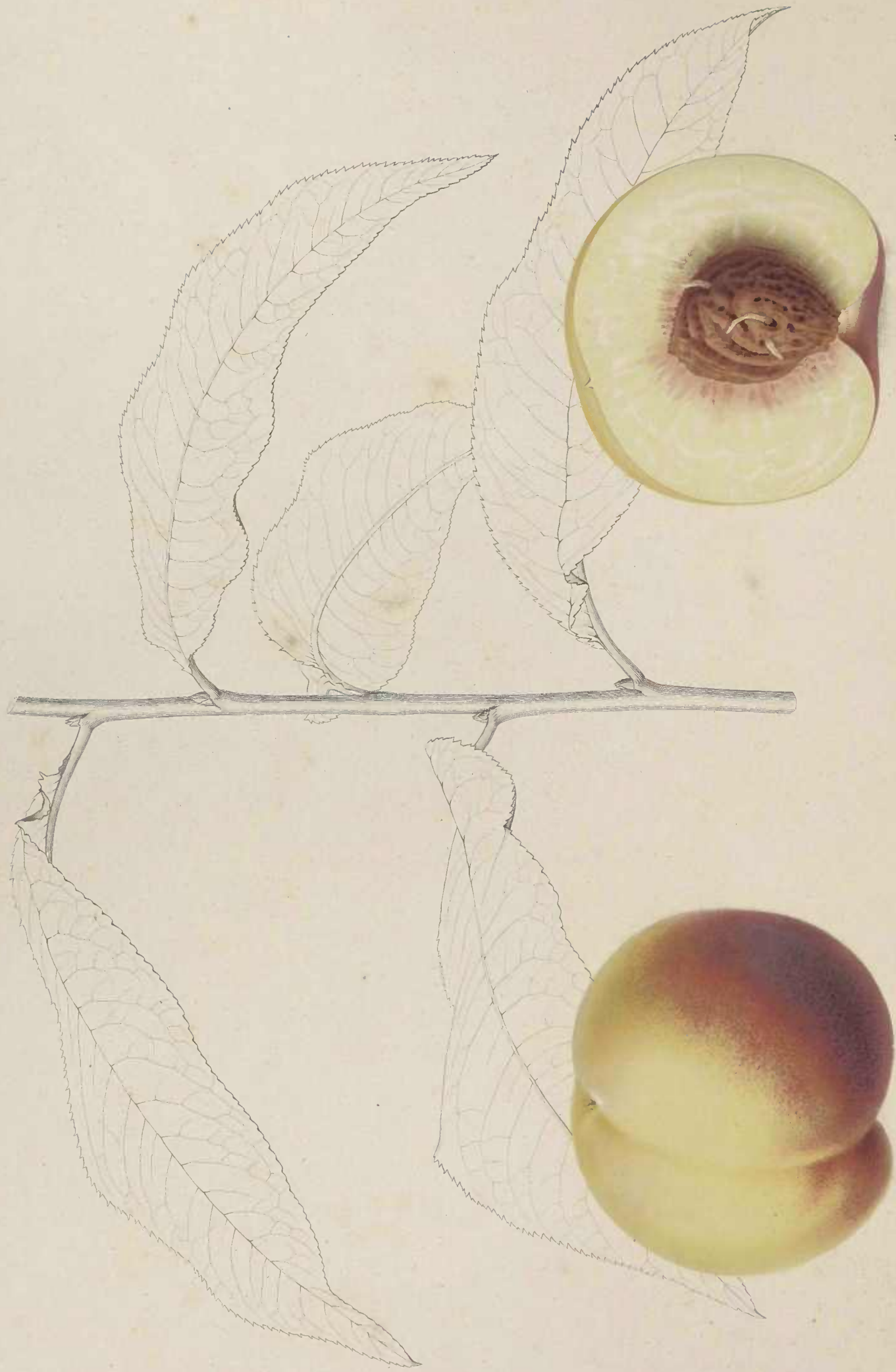
« Arbre très-vigoureux et en même temps d'une grande fertilité. Le fruit très-gros, arrondi, mesure sept centimètres en hauteur et neuf de diamètre, son sommet présente un très-léger enfoncement dans le fond duquel se trouve le point pistilaire très-apparent. La rainure, bien marquée à son point d'origine, se prolonge ainsi sur une longueur d'environ trois centimètres; elle devient alors très-peu apparente. La peau est fine, duveteuse, jaune rosée, peu ou point marquée de rouge, et maculée de taches blanches; elle se détache facilement de la chair, qui est très-fine et très-fondante; son eau abondante est très-sucrée, agréablement parfumée et quelque peu vineuse. L'époque de maturité de ce beau et bon fruit a lieu du 1^{er} au 15 octobre; il convient donc de le placer au midi. J'ai reçu ce Pêcher de M. Vanorlé, curé de Villerue. Elle provient de ses semis et il l'a dédié à S. M. Léopold I^{er}. » Bivort, *Album de pomologie*, I, 1847.

« Depuis l'époque où nous décrivions cette belle et bonne pêche dans *l'Album de Pomologie*, nous avons pu constater des différences notables entre ce que nous avons dit alors et ce qui se passe aujourd'hui. Ces différences proviennent sans doute, en partie, du transport de cette variété sur divers sujets au moyen de la greffe, mais surtout de la position de l'arbre en espalier. — Nous avons remarqué, depuis 7 à 8 ans, que l'exposition du midi lui

PÊCHER LÉOPOLD 1^{er}.

est tout à fait contraire ; l'arbre y pousse assez vigoureusement jusqu'en juillet, mais aussitôt les grandes chaleurs venues, il se montre languissant, la sève s'arrête, les feuilles s'abaissent, et les fruits qui résistent n'atteignent que les deux tiers de leur grosseur, mûrissent aussitôt et restent médiocres. Il suffira donc, nous en sommes assuré, de placer l'arbre au levant ou au couchant pour obtenir des fruits plus gros, plus tardifs, moins colorés et de première qualité. Le fruit très-gros, arrondi, mesure sept centimètres en hauteur et neuf centimètres en diamètre. La peau est fine, duveteuse, jaune clair, plus ou moins colorée du côté du soleil ; elle se détache facilement de la chair qui est très-fine, très-fondante, de saveur sucrée-vineuse agréablement parfumée et de première qualité. Le noyau se sépare facilement de la chair. La maturité a lieu vers le 15 septembre ou dans les premiers jours d'octobre. » Bivort, *Ann. de Pomol. belge*, VIII, p. 9.

JARDIN FRUITIER DU MUSÉUM



Mlle E. Taillart sc.

PÊCHER MADELEINE BLANCHE

A. Riocreux del.
G. Jacquemont sculp.

PÊCHER MADELEINE BLANCHE.



Feuilles dépourvues de glandes. Fleurs grandes, rose carné.
Fruit moyen, sphérique ou légèrement déprimé, à chair très-légèrement adhérente.

ARBRE vigoureux, à rameaux couverts d'une écorce vert pâle, parfois légèrement colorée.

FEUILLES dépourvues de glandes, minces, largement ovales, brusquement acuminées en pointe, finement dentées, à dents courtes et étroites, plus rarement larges et inégales, aiguës.

FLEURS grandes, rose carné, à pétales étalés, largement tronqués à la base, courtement onguiculés. *Étamines* à filets rosés, rarement rouges.

FRUIT moyen, légèrement déprimé, plus large que haut, à sillon très-peu profond, mais large, réduit parfois à une simple dépression, terminé au sommet par un petit mucron placé dans une cavité arrondie. *Cavité pédonculaire* petite, arrondie, très-évasée. *Peau* couverte d'un très-court duvet, se détachant de la chair, rouge carmin foncé sur les parties exposées au soleil, jaune verdâtre et parfois parsemée du côté de l'ombre de nombreux points rouges. *Chair* très-légèrement adhérente, blanche ou un peu rosée près du noyau, renfermant en très-grande abondance une eau sucrée agréablement parfumée. *Noyau* petit, courtement obovale, très-atténué à la base, renflé vers le sommet, qui est très-obtus, finement et très-courtement muc onulé, à surface profondément sillonnée; suture ventrale convexe, largement et profondément

PÊCHER MADELEINE BLANCHE.

sillonnée ; suture dorsale élargie, presque plate, si ce n'est vers la base, qui est comprimée, saillante, aiguë.

Cette variété, nommée *Madeleine blanche de Loisel* par certains horticulteurs belges, est identique avec la *Madeleine blanche* décrite et figurée par Duhamel. Mais cette confusion, de date récente, n'est pas la seule. Quelques pomologistes du siècle dernier paraissent en avoir fait d'autres si nous en jugeons par les descriptions qu'ils ont données de cette variété. On ne peut guère douter que le fruit nommé par Duhamel *Madeleine de Courson* ne soit le même que celui qu'il a décrit sous le nom de *Madeleine blanche*. En effet tout semble le démontrer. « La Pêche que La Rivière et Dumoulin, dit-il, appellent *Madeleine rouge* est très-différente de celle-ci (*Madeleine de Courson*), et il ne paraît pas que La Quintinye l'ait connue. Merlet la confond avec la *Pay-sanne* qui est petite, souvent jumelle et peu estimable. Ce Pêcher (*Madeleine de Courson*) est fort semblable à celui de la *Madeleine blanche*. »

Nous dirons des rameaux de la P. *Madeleine blanche* ce que nous avons déjà dit en parlant du *P de Malte*, au sujet de la couleur de leur moelle, qui serait colorée en brun. Malgré toutes nos recherches nous n'avons jamais observé normalement cette coloration, qui en effet n'existe pas. Cependant tous les auteurs qui ont parlé de cette variété, jusqu'à Poiteau lui-même, lui ont toujours assigné ces caractères. La raison en est que, Duhamel ayant avancé le fait, la plupart de ceux qui ont écrit après lui l'ont copié.

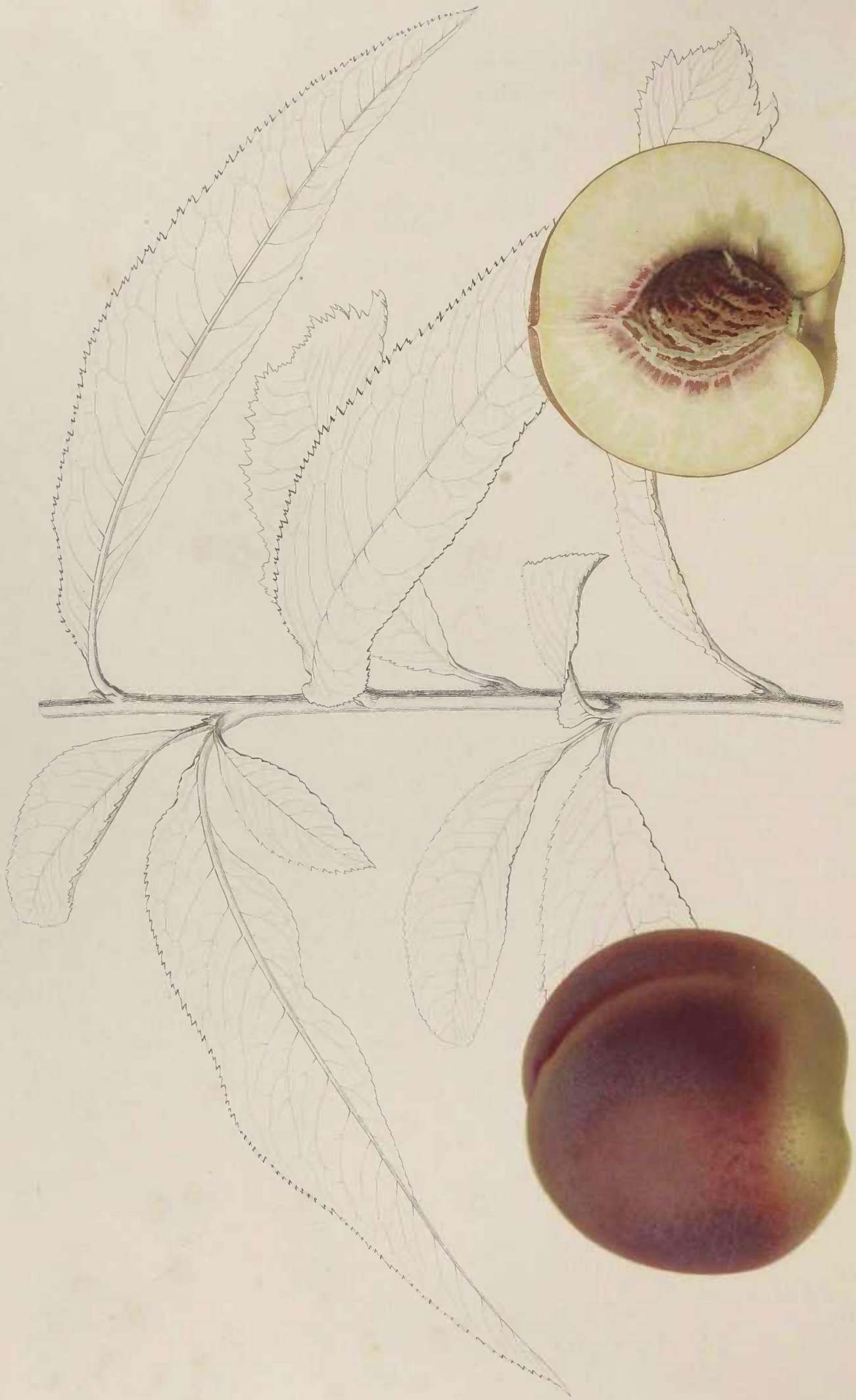
« *Magdelaine blanche*. Vient beaucoup plus grosse que l'*Avant-Pesche* et la *Pesche de Troye*. Elle est ronde, a peu de couleur. C'est la meilleure des *Pesches*, étant toute pleine d'eau. Il y en a une autre espèce qu'on nomme *Magdelaine musquée*, qui est encore meilleure et plus rare. » René Dahuron, *Traité de la Taille des arbres*, p. 144 [1699].

« La *Pesche Magdelaine blanche* est ronde ; son eau est sucrée et vincuse. On la mange au commencement d'août. » De la Rivière et Dumoulin, *Méthode pour bien cultiver les arbres à fruits*, p. 193 [1738].

PÊCHER MADELEINE BLANCHE.

« La *Madeleine blanche* est ronde, d'une bonne grosseur; son eau est sucrée et vineuse; le noyau en est petit; elle ne prend presque point de rouge; elle a les feuilles dentelées. Elle fleurit à grandes fleurs; son bois a toujours la moëlle noirâtre. Sa maturité est au commencement d'août » *Catalogue des Chartreux* [1752].

« Quoique cet arbre paraisse assez vigoureux et qu'il pousse bien, cependant il est très-sensible aux gelées du printemps, qui souvent endommagent les fleurs et empêchent son fruit de nouer, ou le font tomber après qu'il est noué. Ses bourgeons sont d'un vert pâle, quelquefois un peu rougeâtres du côté du soleil; leur moëlle est presque noire. Ses feuilles sont grandes, luisantes, d'un vert pâle, dentelées profondément sur les bords. Il y en a qui ont 6 pouces de longueur et 21 lignes de largeur. Ses fleurs, grandes, de couleur rouge pâle, paraissent de bonne heure. Son fruit est d'une belle grosseur, bien au-dessus de l'Alberge jaune, ayant 2 pouces de longueur et 2 pouces 2 lignes de diamètre; il est rond, un peu aplati vers la queue et arrondi du côté de la tête, qui est terminée par un très-petit mamelon qu'à peine on aperçoit. La peau est fine, quitte aisément la chair; elle est presque partout d'un blanc tirant sur le jaune, excepté du côté du soleil, où elle est fouettée d'un rouge tendre et vif, et partout couverte d'un duvet très-fin. Sa chair est délicate, fine, fondante, succulente, blanche, mêlée de quelques traits jaunâtres; quelquefois auprès du noyau il y a du rose. Son eau est abondante, sucrée, musquée, d'un goût fin, quelquefois très-relevé, quelquefois peu, suivant l'exposition et le terrain, qui décident beaucoup de la bonté de cette Pêche délicate et qui, lorsqu'ils ne lui conviennent pas, la rendent pâteuse. Son noyau est petit, rond, gris clair, long d'un pouce, large de 9 lignes, épais de 6 lignes. Le commencement de la maturité est vers la mi-août, avec celle des dernières Alberges, et la fin avec des Mignonnes et des Chevreuses hâtives. La *Madeleine blanche* étant musquée, les fourmis en sont très-friandes. Il y a une variété de ce Pêcher qui ne diffère que par son fruit qui est moins gros, souvent moins musqué, mais beaucoup plus abondant. On pourrait la nommer *Petite Madeleine blanche*. Duhamel, *Traité des Arbres fruitiers*, vol. II, p. 11, n° 8 [1768].



A. Boissier del.
J. Goussier sculp.

PÊCHER MADELEINE DEKENHOVEN.

Mlle F. Tardant sculp.

PÊCHER MADELEINE DEKENHOVEN.



Feuilles dépourvues de glandes. Fleurs grandes, roses, à pétales obovales-arrondis. Fruit un peu au-dessus de la moyenne, légèrement mamelonné, sillonné, à chair non adhérente, mûrissant dans la deuxième quinzaine d'août.

ARBRE de moyenne vigueur, à rameaux plutôt petits que gros, couverts d'une écorce rougeâtre sur les parties exposées au soleil.

FEUILLES lancéolées-elliptiques, ou obovales, acuminées-aiguës, à dents inégales, larges et profondes, simples ou surdentées.

FLEURS grandes, roses, à pétales étalés, obovales-arrondis, à onglet très-court.

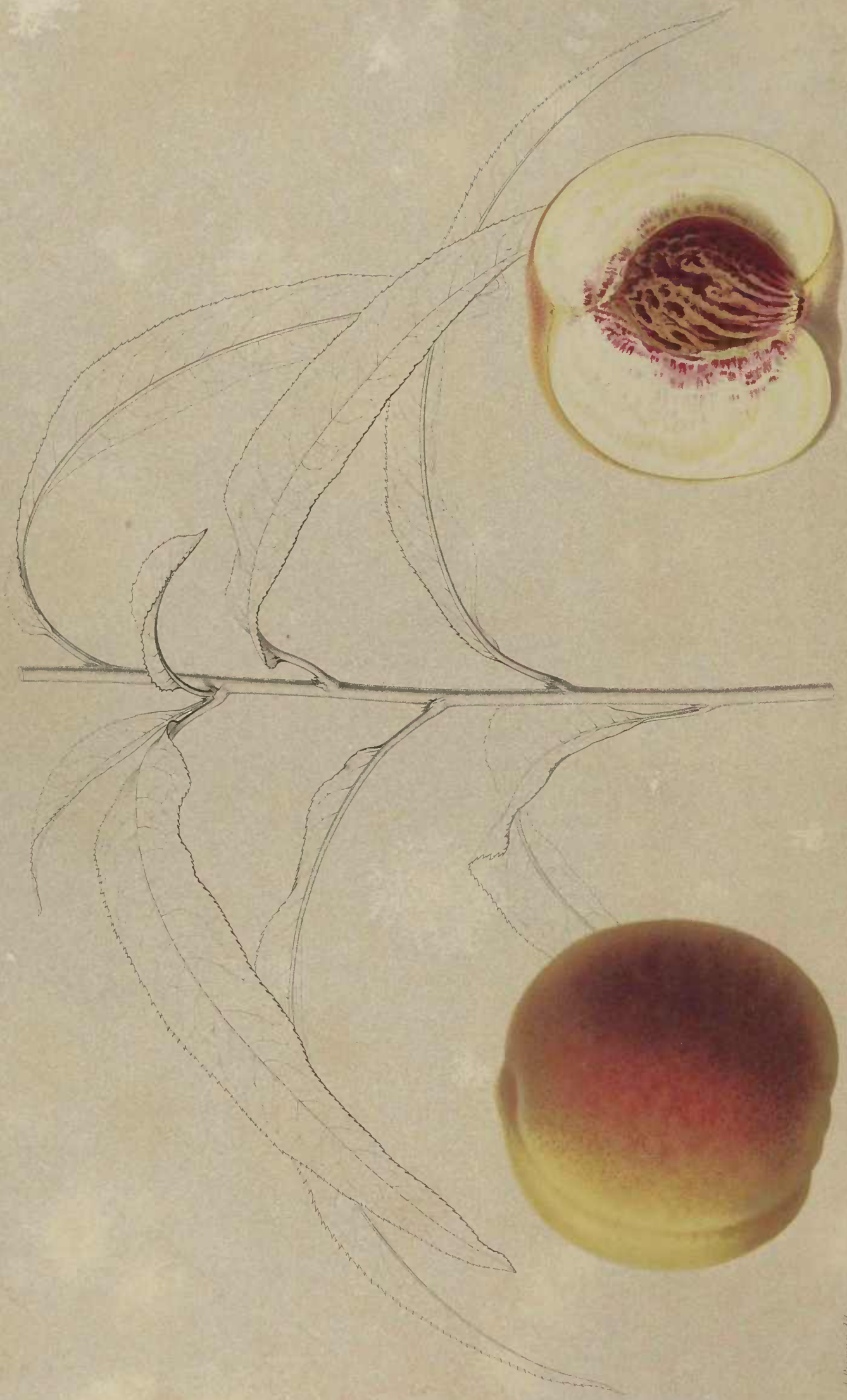
FRUIT assez gros, subsphérique, légèrement déprimé à la base, arrondi au sommet, obtus ou accompagné d'un petit mamelon arrondi ou mucronulé, parcouru sur l'un des côtés, plus rarement sur toute la circonférence, d'un sillon étroit plus ou moins profond; *cavité pédonculaire* assez profonde, mais très-sensiblement rétrécie; *peau* velue, presque complètement rouge ou rouge noirâtre sur les parties insolées, lavée, ponctuée ou maculée sur les parties ombragées; *chair* non adhérente, fondante, rouge violacé près du noyau; eau très-abondante, sucrée, agréablement relevée; *noyau* roux, subtomenteux lorsqu'on le retire de la chair, à surface sensiblement rustiquée, petit, légèrement

PÊCHER MADELEINE DEKENHOVEN.

inéquilatéral, atténué, arrondi à la base et un peu acuminé au sommet, qui porte un mucron assez long, élargi à la base ; suture ventrale saillante, assez large, sillonnée vers sa partie inférieure ; suture dorsale légèrement saillante-arrondie, bordée de chaque côté d'un large sillon.

Cette variété, que le Muséum a reçue sous le nom de *Mignonne de Kohenholtz*, dont les fruits mûrissent à peu près dans la deuxième quinzaine d'août, appartient à la section des *Madeleines* et non à celle des *Mignonnes*. Ses feuilles, dépourvues de glandes, sont surtout très-remarquables par leur forme obovale ou subcunéiforme.

JARDIN FRUITIER DU MUSÉUM



A. Boissier del.

PÊCHER MADELEINE À FEUILLES DE SAULE .

© Georges Bonnier

Peach sc

PÊCHER MADELEINE

A FEUILLES DE SAULE



Feuilles longues et étroites, dépourvues de glandes. Fleurs grandes, d'un rose vif. Fruit moyen ou gros, globuleux, marqué d'un sillon peu profond; à chair d'un jaune verdâtre, non adhérente, tachée de rose carminé autour du noyau; mûrissant vers la fin d'août.

ARBRE très-fertile, à rameaux assez grêles, vert intense à l'ombre, rouge foncé au soleil.

FEUILLES très-longues et étroites, étalées ou mollement ondulées, souvent arquées, à bords finement dentés, d'un vert assez foncé, complètement dépourvues de glandes.

FLEURS grandes, d'un beau rose, étalées, à pétales orbiculaires, entiers, mollement onguiculés.

FRUIT moyen ou gros, marqué d'un très-faible sillon, légèrement déprimé au sommet; *cavité pédonculaire* évasée, peu profonde; *peau* duveteuse, jaune verdâtre à l'ombre, rouge sombre et maculé au soleil, se détachant bien de la chair; *chair* non adhérente, jaune-verdâtre, tachée de rouge carminé près du noyau, et légèrement vergetée; *eau* très-abondante, sucrée, aci-

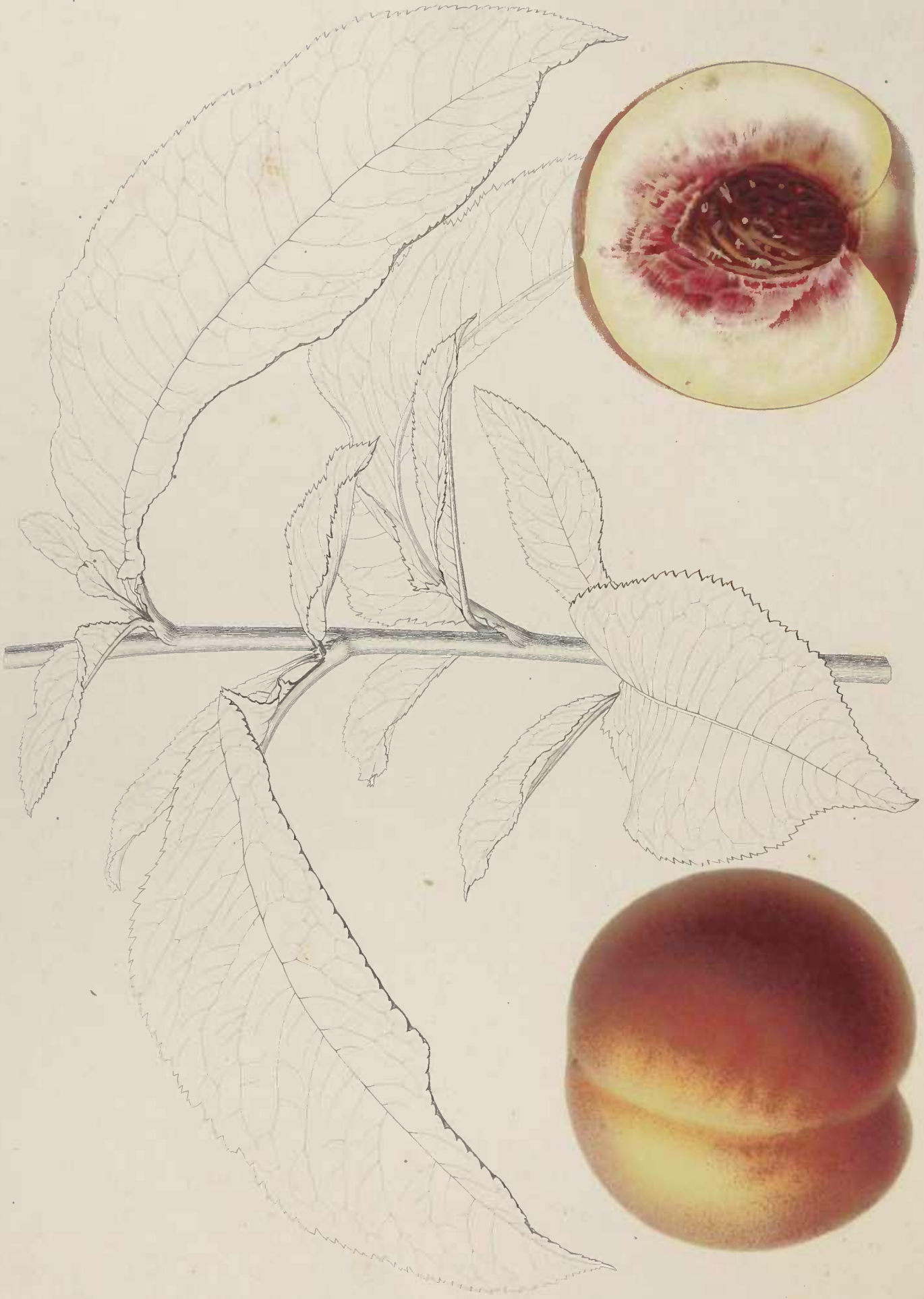
PÊCHER MADELEINE A FEUILLES DE SAULE.

dulée, bien parfumée ; *noyau* ovoïde, ventru, tronqué à la base, pointu au sommet, très-rugueux, à sillons naissant régulièrement de la base, puis se creusant irrégulièrement ; *suture* ventrale un peu saillante, assez profondément sillonnée ; *suture* dorsale très-déprimée dans la partie supérieure, proéminente à la base, accompagnée d'un sillon peu profond.

Cette excellente variété mûrit ses fruits dans la deuxième quinzaine du mois d'août. Il ne faudra pas la confondre avec le *Pêcher à feuilles de Saule*, dont les fruits, profondément sillonnés, mûrissent en septembre ; mais chez lequel les feuilles sont aussi dépourvues de glandes.

« *Pêcher Madeleine à feuilles de Saule*. — Arbre vigoureux, à rameaux allongés, à écorce violacée, assez foncée sur les parties fortement insolées. Feuilles dépourvues de glandes, très-étroites, longuement acuminées, pointues, atteignant jusqu'à 23 centimètres et plus de longueur, sur 3 (1) de largeur, très-souvent légèrement contournées. Fleurs très-grandes et bien ouvertes, d'un très-beau rose, à pétales étalés, largement obovales. Fruit gros, subsphérique, parfois un peu plus large que haut, à peine sillonné, portant au sommet une dépression très-marquée ; cavité pédonculaire large et profonde, évasée, étendue dans le sens du sillon ; peau d'un beau rouge foncé sur les parties exposées au soleil, finement maculée ou pointillée de rose sur les parties moins éclairées ; chair non adhérente, blanc verdâtre, veinée de rouge autour du noyau, fondante, contenant en abondance une eau sucrée, agréablement relevée, d'une saveur légèrement aigrelette qui rappelle celle de la Madeleine rouge ; noyau régulier, ovale, renflé au milieu, à surface assez profondément rustiquée. — Ce Pêcher, qu'il ne faut pas confondre avec le Pêcher à feuilles de saule, que nous avons décrit déjà, est une très-belle et très-bonne variété dont les fruits mûrissent dans la deuxième quinzaine d'août. Elle est née chez M. Arnould jeune, à Nancy, sur un rameau d'une Madeleine ordinaire à larges feuilles, et c'est ce qu'on nomme dans la pratique un *accident*. » Carrière, *Rev. hort.* 1870-71, p. 291. *Icon*.

(1) Le texte porte par erreur : large de 23 centimètres.



A. Boissier del.
G. Scriver sculp. lith. composit.

Mlle E. Taillat sc.

PÉCHER MADELEINE ROUGE

PÈCHER MADELEINE ROUGE.



Feuilles dépourvues de glandes, fortement et irrégulièrement dentées; fleurs petites, rose vif; fruit gros, subsphérique, souvent un peu plus haut que large, très-coloré; à chair non adhérente, mûrissant vers la fin d'août.

ARBRE vigoureux, à rameaux couverts d'une écorce rouge violacé.

FEUILLES dépourvues de glandes, d'un vert foncé, grandes, assez brusquement acuminées au sommet, souvent un peu plissées ou gaufrées dans la partie qui avoisine le pétiole, bordées de dents fortes et irrégulières, simples ou doubles, très-aiguës.

FLEURS petites, d'un rose foncé.

FRUIT gros, ordinairement plus haut que large, plus rarement déprimé au sommet; *cavité pédonculaire* petite, régulièrement arrondie, évasée; *peau* couverte d'un duvet très-court, d'un rouge très-foncé et souvent marbrée de brun noir sur les parties frappées par le soleil, comme la *Galande*; *chair* non adhérente ou très-légèrement adhérente, blanche, parfois un peu rosée, saumonée, rouge plus ou moins foncé autour du noyau, très-fondante; *eau* abondante, d'une saveur fine, agréable et relevée; *noyau* souvent un peu inéquilatéral, atténué mais arrondi aux deux extrémités, terminé par un petit mucron, à surface marquée de sillons fins et réguliers ou paraissant perforée; suture ventrale un peu convexe, à peine sillonnée; suture dorsale très-peu saillante, parcourue d'un sillon très-étroit.

PÊCHER MADELEINE ROUGE.

Le Pêcher *Madeleine rouge*, que l'on confond très-souvent encore avec la *Madeleine de Courson*, est très-ancien; ses fruits, qui mûrissent depuis la fin d'août jusque vers le milieu de septembre, sont réputés des meilleurs. L'arbre, quoique poussant beaucoup, est en général fertile. C'est à cette variété qu'on doit rapporter la plupart des synonymies, attribuées à la *Madeleine de Courson*, de Duhamel, telles que *Madeleine colorée*, *Grosse Madeleine*, *Grosse Madeleine rouge*, *Paysanne*, etc., bien qu'elle soit cependant fort différente de la véritable *Madeleine de Courson*, qui a de *grandes fleurs*. Duhamel le premier paraît avoir commencé la confusion en donnant la *Madeleine rouge* comme synonyme de la *Madeleine de Courson*, que distinguaient ses prédécesseurs. En effet, en décrivant cette dernière il commence par dire : « La Pêche que Rivière et Dumoulin appellent *Madeleine rouge* est très-différente de celle-ci (*Madeleine de Courson*). Il ne paraît pas que La Quintinye l'ait connue. Merlet la confond avec la *Paysanne*.... » Merlet avait raison; la *Paysanne* est identique avec la *Madeleine rouge*, que les jardiniers appellent encore *Madeleine de Courson*, de sorte que c'est à la *Madeleine rouge* qu'il faut rapporter ce qu'ils disent de la *Madeleine de Courson*. En voici un exemple :

« *Madeleine de Courson*. Bourgeons colorés et vigoureux; feuilles d'un vert foncé, dentées et surdentées, variant de grandeur de 10 à 13 centimètres, et de 4 à 4 1/2 en largeur; glandes nulles. Les fleurs sont *petites*, d'un rose foncé; le fruit est rond, quelquefois un peu aplati du côté du pédoncule; la peau est duveteuse, d'un beau rouge du côté du soleil, se pelant bien; chair blanche, veinée de rouge autour du noyau et sous la peau colorée par le soleil. Le noyau est plat, ovale, rouge, rustique, et retient quelques lambeaux de chair. Elle est fondante, sucrée, et d'une saveur fort estimée. Cette Pêche mûrit dans la deuxième quinzaine d'août. Il est bon d'observer que, pour avoir de belles Pêches sur cette variété, il ne faut pas en laisser de trop. Elles sont d'autant plus grosses que l'arbre est moins chargé, et très-laidés lorsqu'il y a excès. » Lepère, *Taille du Pêcher*, p. 126 [1846].



PÊCHER DE MALTE.

A. Riviere del.
G. Scarpus sculp.

Mlle F. Trillat sc.

PÊCHER DE MALTE.



Feuilles dépourvues de glandes, fortement dentées. Fleurs grandes, rose carné très-pâle. Fruit à peine moyen, à chair non adhérente, mûrissant dans la dernière quinzaine d'août.

ARBRE de vigueur moyenne; à rameaux allongés, assez grêles; à écorce vert roux ou fauve, ou légèrement carminée sur les parties exposées au soleil.

FEUILLES dépourvues de glandes, assez longues, souvent chagrinées ou tourmentées, parfois canaliculées, fortement dentées, à dents très-inégales.

FLEURS grandes, rose carné pâle, à pétales obovales, très-courtement ongiculés, étalés ou un peu crispés.

FRUIT déprimé, un peu plus large que haut, rarement subsphérique, moyen ou petit, jamais gros, très-régulier, marqué sur l'un des côtés, ou quelquefois sur les deux, d'un sillon largement arrondi et très-peu profond, terminé au sommet par un très-petit point noir placé au centre d'une dépression. *Cavité pédonculaire* peu profonde, au centre d'une très-large dépression concave. *Peau* très-fine, se détachant bien de la chair, tomenteuse et douce au toucher, d'un jaune verdâtre ou herbacé, prenant sur les parties exposées au soleil une couleur rouge violacé souvent disposée en marbrures. *Chair* non adhérente, ou légèrement adhérente par places, blanche ou blan-

PÊCHER DE MALTE.

châtre, quelquefois très-faiblement rosée près du noyau, très-fondante; eau très-abondante, un peu musquée, sucrée, agréablement parfumée. *Noyau* largement et régulièrement ovale, gris, tronqué à la base, arrondi au sommet, qui est à peine mucronulé, convexe sur les deux faces, profondément rustiqué, paraissant perforé et plus ou moins hérissé de petites saillies qui en rendent la surface rude au toucher; sutures assez développées, la ventrale irrégulièrement sillonnée, la dorsale comprimée, subaiguë vers le sommet.

Le *Pêcher de Malte*, sous le climat de Paris, mûrit ses fruits du 15 août au 10 septembre; ils sont de première qualité, et l'on a lieu de s'étonner que cette variété ne soit pas plus cultivée qu'elle ne l'est. Cette sorte d'abandon s'explique cependant par les dimensions relativement faibles qu'atteignent les fruits, et parce qu'étant peu colorés ils ne sont pas *de vente*. Néanmoins leur qualité est tellement supérieure à celle de beaucoup d'autres variétés qu'elle rachète largement les petits défauts qui la font négliger aujourd'hui; aussi dans notre opinion doit-elle trouver place dans toutes les collections.

Malgré toutes les recherches que j'ai faites pour découvrir au centre des rameaux la moelle brune indiquée par beaucoup d'auteurs comme un caractère propre à cette variété, je n'ai pu y parvenir; d'où je conclus, si le fait existe, qu'il est très-exceptionnel et qu'il dépend probablement d'une altération passagère qui se remarque fréquemment à la suite des hivers rigoureux.

« La *Pesche Malthe* ressemble beaucoup aux *Madeleines* par ses fleurs, son fruit et ses feuilles; elle est très-estimée en Normandie; elle prend assez de rouge; sa maturité est à la fin d'août. » *Catalogue des Chartreux* [1752].

« Ce *Pêcher* peut encore être regardé comme une variété de la *Madeleine rouge*. Il est assez vigoureux et fécond. Ses bourgeons ont un peu de rouge du côté du soleil et leur moelle est un peu brune. Ses feuilles sont dentelées plus profondément que celles de la *Madeleine blanche* et moins que celles de

PÊCHER DE MALTE.

la *Madeleine rouge*. Ses fleurs sont plus grandes, de couleur rose pâle. Son fruit est assez rond, un peu aplati de la tête à la queue, quelquefois plus gros que celui de la *Madeleine blanche*, souvent moindre et plus court. Sa gouttière s'étend également sur les deux côtés; elle n'est profonde qu'à la tête, où il n'y a point de mamelon; sa queue est placée dans une cavité étroite. Ses proportions les plus ordinaires sont de 22 lignes de hauteur sur 2 pouces de diamètre. Sa peau prend du rouge du côté du soleil où elle se marbre ordinairement de rouge plus foncé, et l'autre côté reste vert; elle s'enlève facilement. Sa chair est blanche et fine. Son eau est un peu musquée et très-agréable. Son noyau est très-renflé du côté de la pointe, long de 4 pouce, large de 11 lignes, épais de 9. Le temps de sa maturité est un peu après la *Madeleine rouge*. » Duhamel, *Traité des Arbres fruitiers* [1768].

« Variété de la *Madeleine blanche*, fine, musquée, excellente, rouge et blanche. Mi-septembre. » *Bon Jardinier* [1783].

« La Pêche Malte, estimée dans le climat froid de la Normandie comme étant celle qui y réussit le mieux, est une variété de Madeleine, à qui elle ressemble beaucoup par son fruit, ses fleurs et ses feuilles, et prend assez de rouge; la moelle de son bois est brune comme celle de la *Madeleine blanche*; ses feuilles sont dentelées plus profondément. Elle devrait convenir également dans nos terres des environs de Paris; cependant elle n'y est pas fort commune et n'a pas, jusqu'ici, atteint une grande réputation, quoique quelques personnes la trouvent un peu musquée, et son eau très-agréable. Sa maturité, qui arrive vers la fin d'août, suit celle de la Madeleine rouge tardive. Le plant venu de son noyau réussit en plein vent sans être greffé et sans dégénérer. » Descombes, *École du Jardin fruitier* [1784].

JARDIN FRUITIER DU MUSEUM



Abelle E. Trillat del. sc.

PÊCHER GROSSE MIGNONNE HATIVE.

A. Tricresce del.
G. Scarpes Chromolith.

PÊCHER MIGNONNE HATIVE.



Feuilles glanduleuses, à glandes globuleuses. Fleurs grandes, rose vif. Fruit gros, à chair non adhérente, mûrissant au commencement d'août.

ARBRE vigoureux, à rameaux assez grêles, à écorce fortement colorée sur les parties exposées au soleil.

FEUILLES glanduleuses, d'un vert foncé, planes ou à peu près, parfois légèrement contournées, finement et courtement dentées, longuement atténuées au sommet. *Glandes* globuleuses, très-petites et peu nombreuses (faisant défaut sur un grand nombre de feuilles).

FLEURS très-grandes, d'un beau rose foncé, à pétales larges, irrégulièrement ovales, souvent comme un peu chiffonnés, brusquement rétrécis en onglet.

FRUIT subsphérique, parfois un peu plus haut que large, légèrement déprimé ou souvent légèrement concave au sommet, quelquefois un peu mamelonné, parcouru sur l'un des côtés par un sillon très-arrondi, peu profond. *Cavité pédonculaire* régulièrement et largement évasée, peu profonde. *Peau* se détachant facilement de la chair, couverte d'un duvet court et serré, fortement colorée de rouge sur les parties exposées au soleil, marquée de nombreux points rougeâtres sur tout le reste. *Chair* non adhérente, ou parfois légèrement adhérente par places, fondante, blanche, rosée ou quelquefois très-colorée près du noyau; eau très-abondante, sucrée, légèrement acidulée, d'une saveur très-

PÊCHER MIGNONNE HATIVE.

agréable. *Noyau* blond-roux, comme tomenteux, largement ovale, très-atténué vers la base, surtout sur les faces, renflé vers le sommet, qui est terminé par un très-court mucron, à surface très-grossièrement et profondément rustiquée; suture ventrale très-convexe, arrondie, à bords épais, séparés par un sillon étroit; suture dorsale saillante, aiguë à la base, accompagnée de chaque côté par un sillon large, assez profond.

Le Pêcher *Mignonne hative* ou *Grosse Mignonne hative* est très-voisin de la *Mignonne* ou *Grosse Mignonne* ordinaire, dont il n'est, au reste, qu'une forme perpétuée par la greffe. On le distingue surtout à la maturité de ses fruits, qui, toutes circonstances égales, sont toujours un peu plus hâtifs, et ordinairement plus fortement colorés; ses rameaux sont aussi, en général, plus grêles, et, comme disent les jardiniers, un peu plus sujets à la brûlure. L'arbre est un peu moins vigoureux que celui qui produit la *Mignonne* ordinaire, de sorte qu'on le distingue assez facilement dans les pépinières, malgré la ressemblance de quelques-unes de leurs parties.

La *Mignonne hative* mûrit, à Paris, à partir du commencement d'août; dans les années chaudes, et à bonne exposition, la maturité a lieu plus tôt; ainsi, en 1862, nous en avons vu de mûres le 24 juillet.

« *Mignonne hative*. Variété de la *Grosse Mignonne*, à fruits plus petits, souvent mamelonnés au sommet. Mûrit au commencement d'août. » Poiteau, *Bon Jardinier* [1825].

« Pêche *Grosse Mignonne hative*. Arbre vigoureux, productif. Bourgeons menus et très-colorés du côté du soleil. Feuilles grandes, frisées, d'un beau vert, très-finement dentées, à glandes globuleuses, peu visibles. Fleurs grandes, belles, d'un rouge vif. Fruits gros, d'un diamètre de 8 centimètres, assez ronds, à peau couverte d'un duvet grisâtre, rouge, brun foncé du côté du soleil, pointillé de pourpre sur le peu de vert jaunâtre que conserve la peau du côté de l'ombre et s'enlevant facilement. Ils sont partagés par un

PÊCHER MIGNONNE HATIVE.

sillon étroit, peu sensible au sommet, où se trouve une portion aplatie, au centre de laquelle existe un très-petit mamelon. La chair est fine, fondante, succulente, délicate, blanche, excepté sous la peau frappée par le soleil et près du noyau, où elle est teinte de rose vif ou pourpre; elle adhère au noyau, auquel il reste toujours quelques lambeaux; ce dernier est de grosseur moyenne, peu allongé, très-rouge et profondément rustiqué. Elle mûrit dans les premiers jours d'août, et quelquefois plus tôt selon l'exposition. C'est elle qui, à Montreuil, ouvre la récolte des Pêchers. Lepère, *Taille du pêcher*... [1846.] p. 123.



A. Riocreux del.

Melle E. Taillant sc.

G. Severégnis, Chromolith.

PÊCHER MONTIGNY.

PÊCHER MONTIGNY ⁽¹⁾.



Feuilles glanduleuses, à glandes réniformes. Fleurs grandes, d'un beau rose. Fruit ovoïde-conique, pointu, à chair légèrement adhérente, mûrissant au commencement de septembre.

ARBRE vigoureux et très-productif, même en plein vent; à rameaux effilés, longs, rougeâtres.

FEUILLES planes, elliptiques, acuminées, plutôt courtes que longues, à dents peu profondes, souvent couchées; glandes réniformes, petites, peu nombreuses, placées sur le limbe; d'autres fois un peu plus fortes et plus ramassées, presque globuleuses (mixtes), et situées alors sur le pétiole.

FLEURS rosacées, d'un rose assez vif, à pétales larges, ellipsoïdes, réguliers, à peine onguiculés.

FRUIT ovoïde-conique, rappelant un peu la forme d'une Amande, ordinairement inéquilatéral, très-convexe, arrondi sur les faces, atténué au sommet en une sorte de long mamelon régulier, terminé par un mucron noir et obtus, parcouru sur l'un des côtés d'un assez large sillon profondément enfoncé dans le fruit. *Cavité pédonculaire* régulièrement arrondie, peu profonde, tachée de violet ou de couleur

(1) Dédié à M. de Montigny, ex-consul de France à Chang-Hai.

PÊCHER MONTIGNY.

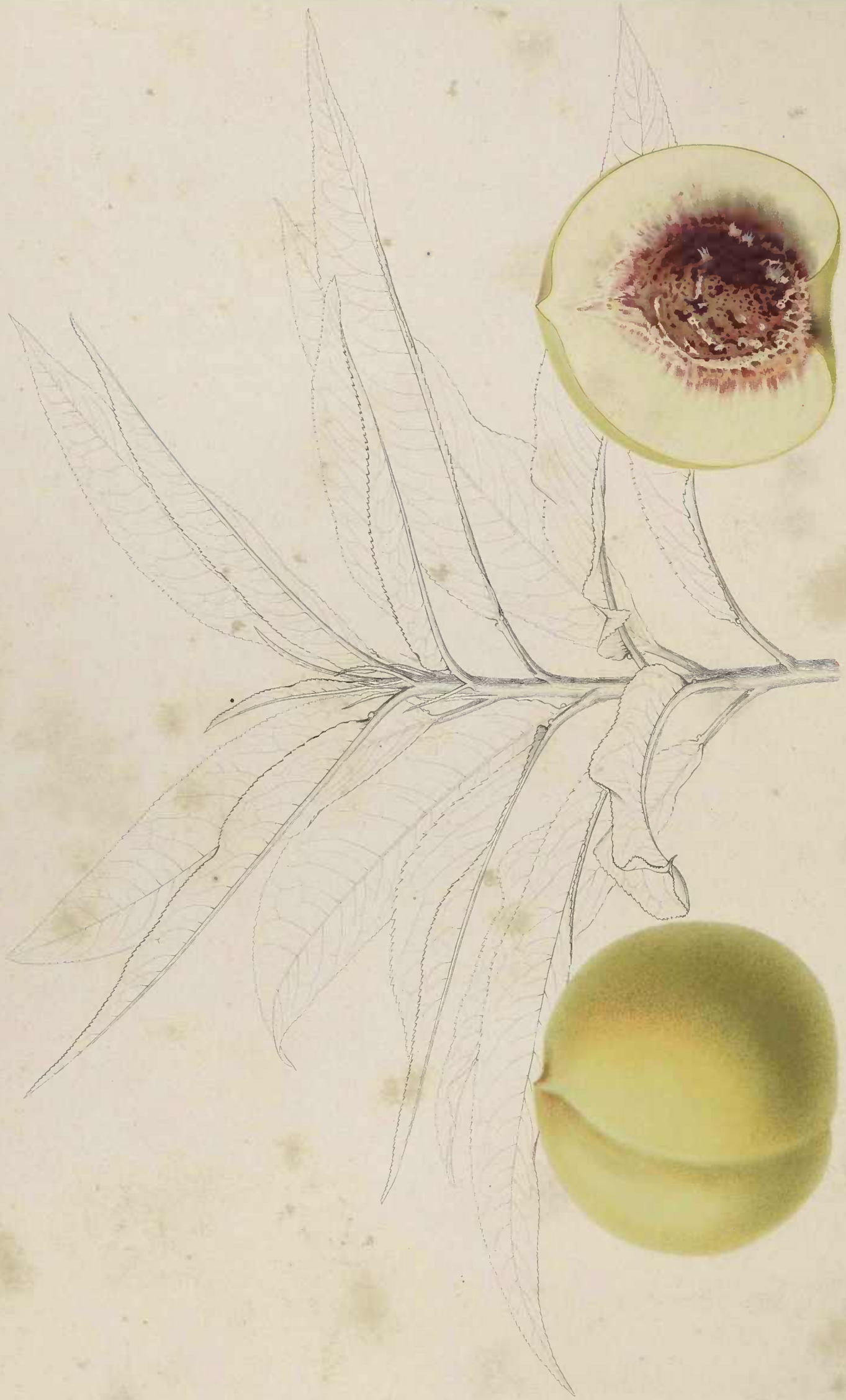
lie de vin. *Peau* très-duveteuse, d'apparence feutrée ou veloutée, se détachant assez difficilement de la chair, prenant sur les parties exposées au soleil, et surtout vers le sommet du fruit, une couleur rouge écarlate ou vermillon foncé très-intense. *Chair* légèrement adhérente, fondante, très-blanche à la circonférence, rose violacé près du noyau; eau très-abondante, sucrée, peu relevée ou fade, quoique laissant dans la bouche un arrière-goût d'âcreté. *Noyau* petit, roux pâle, allongé, presque elliptique, légèrement arqué, arrondi à la base, atténué au sommet en une pointe régulière et effilée, à surface rimée ou légèrement sillonnée; suture ventrale très-saillante, comprimée, accompagnée de chaque côté d'un large sillon; suture dorsale peu prononcée, à peine sillonnée.

Cette variété, dont les fruits mûrissent vers la fin d'août ou au commencement de septembre, a été obtenue au Muséum de noyaux envoyés de Chine en 1852 par M. de Montigny, alors consul de France à Chang-Haï. La forme générale des fruits rappelle un peu celle de certaines Amandes, ce qui lui a valu le nom de *P. amandiforme* par lequel la désignent quelques pépiniéristes.

Bien que d'une qualité médiocre, le Pêcher Montigny mérite néanmoins à plusieurs titres de faire partie de nos collections, d'abord parce que les arbres sont très-productifs et qu'ils vivent bien en plein vent, ensuite parce que ses fruits, d'un très-beau coloris, agréables à la vue, et faciles à distinguer de tous les autres à leur forme, concourront probablement à former une nouvelle série de Pêches parmi lesquelles se trouveront sans doute de bonnes variétés nouvelles.

Les semis que nous avons faits ont reproduit identiquement le type que nous avaient fourni les noyaux envoyés de Chine par M. de Montigny.

JARDIN FRUITIER DU MUSÉUM

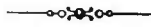


Mlle E. Tailland sc.

PÊCHER NAIN DAGAIN

A. Riocreux del.
in *Arbres et Arbustes* Paris

PÊCHER NAIN DAGUIN.



Feuilles à glandes réniformes. Fleurs petites, d'un rose vif et foncé. Fruit sphérique, de moyenne grosseur, à chair non adhérente, légèrement rosée autour du noyau; mûrissant vers la deuxième quinzaine d'octobre.

ARBUSTE buissonneux, très-fertile, à rameaux gros, courts, feuillus.

FEUILLES très-rapprochées, atténuées à la base, longuement acuminées au sommet, parfois ondulées sur les bords, à dents courtes et fines, d'un vert foncé et terne; glandes réniformes, très-apparentes, nombreuses, ordinairement placées sur le pétiole.

FLEURS très-nombreuses, petites, d'un rose vif foncé; étamines saillantes, à filets violacés.

FRUIT subsphérique, un peu plus large que haut, de grosseur moyenne, quelquefois inéquilatéral, profondément sillonné sur l'un des côtés, souvent muni au sommet d'un petit mamelon conique terminé par la petite pointe du style; *cavité pédonculaire* large, arrondie; peau se détachant facilement de la chair, d'un blanc jaunâtre, ou quelquefois un peu violacé, couverte d'un épais duvet. *Chair* non adhérente, blanche, mais d'un rouge fauve autour du noyau, fondante, et presque dépourvue de saveur; *noyau* roux-brun,

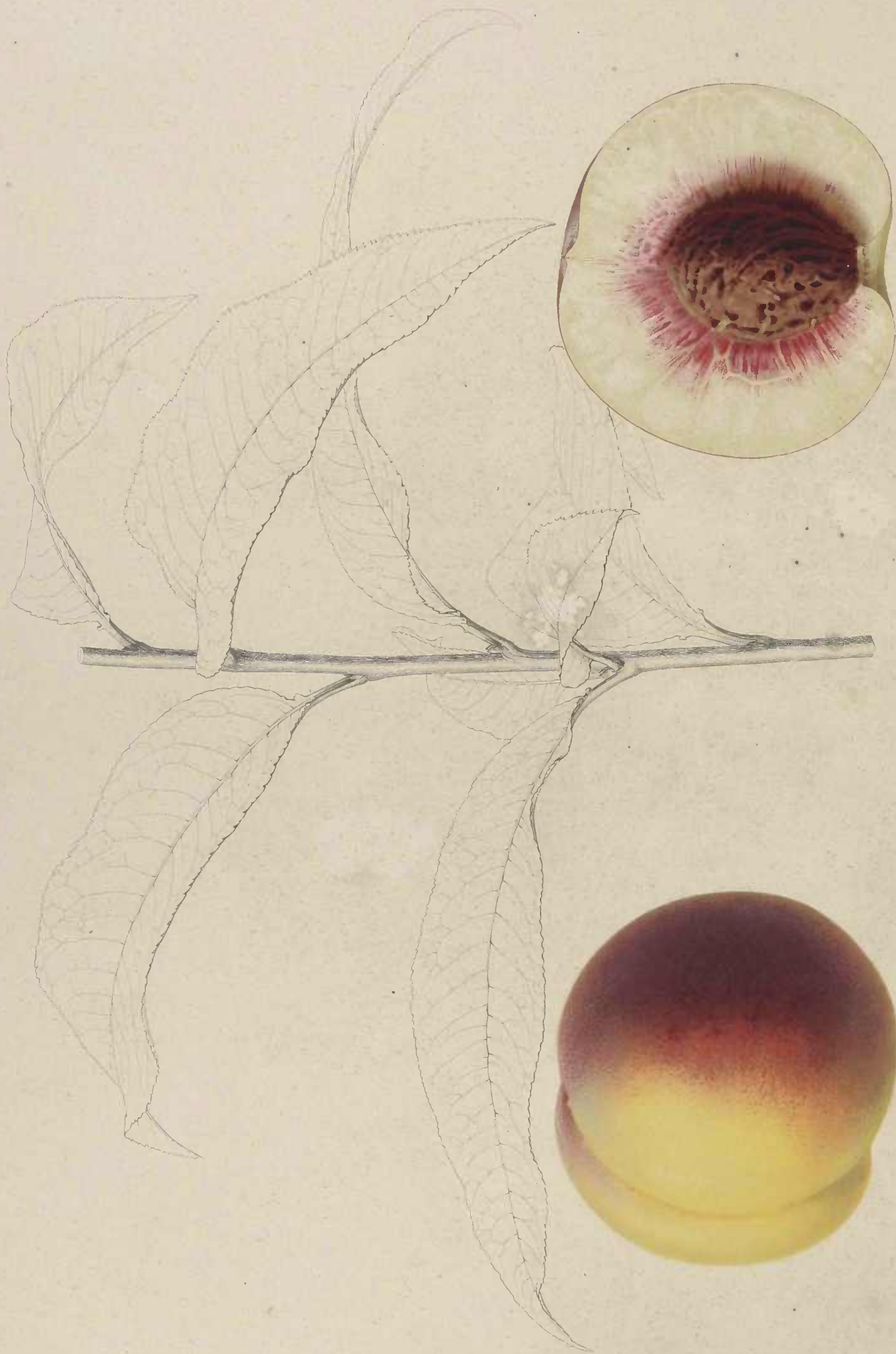
PÉCHER NAIN DAGUIN.

très-court, ovale, fortement renflé sur les faces, atténué bien qu'arrondi aux deux bouts, à peine mucronulé au sommet, à surface profondément sillonnée et pour ainsi dire perforée; suture ventrale assez saillante ou convexe, parcourue par un large sillon; suture dorsale arrondie, sillonnée de chaque côté.

Le *Pécher nain Daguin* mûrit ses fruits à Paris vers la fin de septembre ou quelquefois dans la première quinzaine d'octobre; ils sont, à notre avis, de qualité très-médiocre; mais peut-être en est-il autrement dans le sud-ouest, où cette variété est généralement cultivée. On ne paraît pas du reste parfaitement d'accord sur ses qualités; mais ces divergences d'opinions tiennent peut-être à ce que l'on confond plusieurs variétés sous ce même nom de *P. nain Daguin*. Celle que nous cultivons, et dont nous venons de donner les caractères, a été envoyée de Toulouse au Muséum par M. Laujoulet. Elle forme un petit buisson de la forme d'un groseillier; son bois est gros et ses bourgeons, très-courts, sont tellement chargés de feuilles que les fruits sont à peu près complètement cachés, circonstance qui peut-être explique le manque de saveur des fruits. Il conviendra donc de cultiver cette variété dans des parties fortement insolées, en ayant le soin d'effeuiller en temps opportun, afin que les fruits puissent être exposés à l'action du soleil.

Bien que la plupart des pépiniéristes inscrivent sur leur catalogue le *Pécher nain Daguin*, il en est peu qui le possèdent; la plupart vendent comme tel le *Pécher nain d'Orléans*, qui en est cependant très-différent. En effet, indépendamment de la régularité et de la grosseur de ses fruits, ce dernier porte des grandes fleurs, d'un rose pâle, tandis qu'elles sont fort petites et d'un rose très-foncé chez le *P. nain Daguin*.

JARDIN FRUITIER DU MUSÉUM .



M^{lle} F. Taillat sc.

PÉCHIER NIVETTE .

A. Rivereux del.
G. Bergeon sculp.

PÊCHER NIVETTE.



Feuilles à glandes globuleuses. Fleurs petites. Fruit gros, sphérique, très-coloré, à chair non adhérente, mûrissant dans la dernière quinzaine de septembre.

ARBRE vigoureux, à rameaux allongés, d'un vert herbacé passant au roux foncé.

FEUILLES assez larges, planes ou légèrement bullées, bordées de dents fines et assez courtes ; glandes globuleuses, petites, rares.

FLEURS très-petites, campaniformes, rose pâle cuivré, à pétales très-concaves, atténués en un court onglet ; étamines à peine saillantes.

FRUIT de bonne grosseur, sphérique, ou plus rarement inéquilatéral, élargi à la base, parcouru sur l'un des côtés par un sillon peu profond, étroit, si ce n'est vers le sommet du fruit, où il s'élargit pour se confondre avec la dépression terminale ; *cavité pédonculaire* petite et peu profonde. *Peau* duveteuse, prenant sur toutes les parties exposées au soleil une couleur rouge carminé très-foncée, lavée ou simplement fouettée de rouge sur les parties exposées à l'ombre. *Chair* non adhérente ou à peine adhérente au moyen de faisceaux fibreux, blanche à la circonférence, rouge foncé auprès du noyau, couleur qui s'étend même quelquefois assez avant lorsque le fruit est très-mûr et fortement insolé ; eau très-abondante, parfumée, légèrement acidulée. *Noyau* ovale, très-court et régulier, de couleur rousse, sensiblement

PÊCHER NIVETTE.

velu lorsqu'on le retire de la chair, à surface parcourue par des sillons peu profonds, munis d'une suture ventrale un peu convexe et d'un assez large sillon ; suture dorsale saillante, surtout vers la base, accompagnée de chaque côté d'un large sillon.

Ce beau et bon fruit mûrit vers le 20 septembre ; mais, comme tous les fruits tardifs, il manque un peu de sucre lorsque l'arbre est planté en terre forte et froide et qu'il n'est pas exposé au grand soleil.

La Pêche que Poiteau a décrite sous le nom de *Nivette* ne paraît pas être la même que la nôtre, mais il avoue lui-même qu'il a été très-embarrassé, et que, malgré toutes les recherches qu'il a pu faire au sujet de cette variété, il ne croit pas être d'accord avec les différents auteurs qui en ont parlé avant lui.

« Pourprée ou la Nivette est une grosse pêche presque ronde, d'un rouge brun velouté, fort charnue, d'un très-bon goût, qui charge bien, vient assez tard et est des plus recherchées. » Merlet, *Abrégé des bons Fruits*, p. 26 [1690].

« La Pêche *Nivette*, ou autrement la *Veloutée*, est encore, à mon gré, une très-belle et grosse pêche ; elle a ce beau coloris, et dedans et dehors, qui rend ce fruit si agréable à voir ; elle a toutes les bonnes qualités intérieures, soit de la chair et de l'eau, soit du goût et du noyau ; elle charge beaucoup ; elle n'est pas tout à fait si ronde que les *Mignonnes* et les *Admirables*, mais elle l'est assez quand l'arbre ou la branche qui la produit se porte bien ; autrement elle est un peu cornue et longue ; elle mûrit vers le 20 septembre, comme les pêches *Admirables*. Avec tant de bonnes qualités qui oserait lui disputer l'entrée à un espalier de bonne exposition où l'on peut mettre cinq pêcheurs. » La Quintinye, *Instructions pour les Jardiniers*, p. 436 [1690].

« *Nivette* ou *Veloutée* est fort bien faite, et ronde à peu près comme les *Madeleines* quand l'arbre se porte bien ; mais, s'il est défectueux, la Pêche devient cornue et longue ; elle a la chair fine et fondante, d'un beau co-

PÊCHER NIVETTE.

loris par dehors et par dedans ; elle a l'eau douce et relevée ; le noyau petit ; sa figure est grosse, mais qui n'est pas si ronde que les *Admirables*. L'arbre charge beaucoup s'il est dans un bon fonds ; sa maturité suit de près l'Admirable. » *Traité ou Abrégé curieux touchant le Jardinage*, p. 256 [1706].

« Pêche *Nivette* est d'une belle grosseur, un peu plus longue que ronde, prend du rouge ; son goût est relevé, son eau est sucrée ; c'est une des meilleures pêches ; elle a le noyau petit, et fleurit à petites fleurs ; elle se mange à la fin de septembre. » *Catalogue de la Pépin. des Chartreux* [1752].

« La *Nivette*. — Est plus longue que ronde, prenant beaucoup de rouge ; sa chair est des plus délicates ; les fleurs sont petites. Mûrit à la fin de septembre. » Nollin, *Essai sur l'Agriculture moderne*, p. 174 [1755].

« *Nivette veloutée*. — Cet arbre, assez vigoureux, donne beaucoup de fruits ; ses bourgeons sont gros, peu rouges, même du côté du soleil ; ses feuilles sont grandes, unies ou lisses ; ses fleurs sont petites, de couleur rouge foncé ; son fruit est gros, arrondi, un peu longuet, ayant environ 80 lignes de longueur sur 27 ou 28 lignes de diamètre. La gouttière qui divise le fruit suivant la longueur est large, peu profonde ; la tête est quelquefois terminée par un petit mamelon pointu placé au milieu d'une cavité peu profonde ; la queue est placée au milieu d'une cavité ordinairement peu large, mais profonde ; sa peau est assez ferme, adhérente à la chair, à moins que le fruit ne soit très-mûr ; elle a un œil verdâtre, mais la parfaite maturité la jaunit, excepté du côté de l'ombre, où il reste une teinte verte. Le côté du soleil est comme lavé de rouge vif et faible, chargé de taches d'un rouge plus foncé ; elle est toute couverte d'un duvet fin et blanc qui la fait paraître farinee ; ce duvet s'emporte facilement en frottant le fruit avec la paume de la main. La peau est si adhérente à la queue que souvent en cueillant le fruit il reste un peu de la peau attaché à la queue ; sa chair est ferme, cependant succulente, de couleur blanche, tirant sur le vert, excepté auprès du noyau, où elle a des veines d'un rouge très-vif ; son eau est sucrée et relevée quelquefois, un peu âcre ; son noyau est très-brun, rustiqué. Cette pêche mûrit à la fin de septembre ; pour être bonne il faut qu'elle soit très-mûre et qu'elle ait passé quelques jours à la fruiterie. » Duhamel, *Traité des Arbres fruitiers*, vol. 2, p. 39 [1768].

« La *Nivette véritable* ou *Veloutée* est plus longue que ronde, d'une belle grosseur, d'un assez beau rouge par dehors et par dedans ; le noyau est petit. Elle fleurit à petites fleurs et mûrit à la fin de septembre, mais plus difficile-

PÊCHER NIVETTE.

encore que le *Téton de Vénus*, qui doit être préféré. La terre légère et chaude et l'exposition du midi lui conviennent. Ce n'est pas une si excellente pêche qu'on le dit. Dans les terres froides elle est un peu amère. » La Bretonnerie, *École du Jardin fruitier*, vol. 2, p. 390 [1784].

« *Nivette veloutée*. Les fleurs sont petites, d'un rouge foncé ; ses fruits sont gros, sphériques, un peu allongés ; la peau, d'un jaune peu différent du vert, se lave d'un rouge vif fouetté de rouge foncé du côté du soleil ; elle est garnie d'un duvet fin et épais ; la chair est ferme, veinée de rouge vif auprès du noyau. L'eau est sucrée et relevée si le fruit a passé quelques jours dans la fruiterie. » Le Berryais, *Nouveau La Quintinye*, vol. 1, p. 301 [1789].

JARDIN FRUITIER DU MUSÉUM.



*A. Rivereux del.
G. Deshayes, Chromolith.*

PÊCHIER PETITE MADELEINE

Mlle E. Taillat sc.

PÊCHER PETITE MADELEINE.



Feuilles dépourvues de glandes. Fleurs petites. Fruit au-dessous de la moyenne, à chair non adhérente, mûrissant vers le 15 août.

ARBRE délicat, à rameaux assez gros, de couleur roussâtre, qui passe ensuite au rouge violacé.

FEUILLES dépourvues de glandes, assez larges, ovales, étalées ou un peu canaliculées et arquées, atténuées et obtuses aux deux bouts, bordées de dents régulières.

FLEURS petites, à pétales légèrement concaves, ongiculés; étamines saillantes.

FRUIT petit, sphérique, légèrement déprimé, à sillon étroit, placé au fond d'une dépression large et peu prononcée; *cavité pédonculaire* évasée, peu profonde. *Peau* duveteuse, çà et là marbrée de rouge ou parfois fortement colorée sur les parties frappées par le soleil, blanche, légèrement verdâtre, non pointillée sur la face exposée à l'ombre. *Chair* non adhérente, ou à peine adhérente, blanche, rouge violacé auprès du noyau; eau très-abondante, sucrée et assez relevée. *Noyau* rouge foncé ou rougeâtre, court, obovale ou ovale, obtus aux deux bouts, à peine mucronulé vers le sommet, à surface grossièrement rustiquée; suture ventrale convexe, marquée d'un sillon large, mais

PÊCHER PETITE MADELEINE.

peu profond ; suture dorsale large, saillante vers son milieu, accompagnée de chaque côté d'un large sillon.

Le Pêcher *Petite Madeleine*, dont les fruits commencent à mûrir vers le 15 août, se distingue assez facilement, par leur petitesse et leur régularité, de ceux de la *Madeleine ordinaire*, dont elle n'est qu'une sous-variété. L'arbre se reconnaît lui-même très-bien à ses feuilles moins dentelées et non chiffonnées. Cette variété productive réussit bien en plein vent, mais alors ses fruits sont encore plus petits. Il faut avoir le soin de les cueillir un peu avant leur parfaite maturité, sans cela ils perdent leur saveur et deviennent pâteux.



Mlle E. Tallant sc.

PÊCHER PLEUREUR

A. Boissieux del.
G. Sauvages sc.

PÊCHER PLEUREUR.



Feuilles glanduleuses, à glandes réniformes. Fleurs très-petites, rose violacé. Fruit moyen, oblong, très-rarement coloré, à chair adhérente.

ARBRE de vigueur moyenne, à rameaux pendants, à écorce fortement colorée.

FEUILLES glanduleuses, à glandes réniformes, placées sur le pétiole, plus rarement sur le limbe, bullées ou plissées vers la nervure médiane, sensiblement arquées en dessous, largement et courtement dentées.

FLEURS très-petites, campaniformes, rose violacé, à pétales obovales et courtement onguiculés. *Étamines* saillantes.

FRUITS plus hauts que larges, souvent bosselés, légèrement atténués vers la base, presque oblongs, portant sur l'un des côtés un sillon assez large, peu profond, terminés au sommet par un mucron assez gros, obtus. *Cavité pédonculaire* très-petite, peu profonde. *Peau* très-duveteuse, gris-blanchâtre ou jaunâtre à la maturité, lavée de rouge, parfois même assez colorée sur les parties exposées au soleil. *Chair* fortement adhérente, blanche, rosée-violacée autour du noyau, assez fondante; eau abondante, peu sucrée, parfois aigrette, agréablement relevée d'une saveur qui rappelle celle des pêches de vigne. *Noyau* très-large renflé au milieu ou obovale, tronqué à la base, arrondi vers

PÈCHER PLEUREUR.

le sommet, terminé par un très-court mucron ; à surface largement et profondément rustiquée.

Le *Pêcher pleureur*, qui mûrit ses fruits vers le 15 octobre sous le climat de Paris, nous a toujours présenté, dans le développement de son noyau, un phénomène singulier : ce noyau, qui se forme très-tard, d'une manière irrégulière et très-inégale, n'est jamais entier ; la partie intérieure, presque toujours incomplète, fendue et même brisée, n'offre pas sur tous les points la même solidité dans toutes ses parties. Il n'est pas rare, en effet, de trouver sur quelques noyaux des portions en voie de formation, c'est-à-dire de rencontrer des parties solidifiées à côté d'autres qui ne le sont pas encore et qui présentent un aspect gélatineux. Cette inégalité de consistance fait que le fruit ne se conserve pas ; il mûrit et pourrit très-vite ; les sucs en pénétrant dans la cavité du noyau fermentent et font pourrir l'amande.

Greffé à une hauteur convenable le *P. pleureur* produit un assez bel effet et forme un joli parasol qui se couvre de fleurs, et plus tard de fruits, qui se colorent cependant très-peu, cachés comme ils le sont par l'épaisseur du feuillage. En espalier au midi ces fruits prendraient plus de couleur et très-probablement aussi plus de développement que celui que représente la figure ci-contre faite d'après le fruit recueilli sur un arbre de plein-vent.

Le *Pêcher pleureur* se reproduit identiquement de semis. Nous avons semé de très-grandes quantités de noyaux qui ont produit des plantes *pleureuses* l'année même du semis, et qui peu de temps après rampaient sur le sol. L'imperfection des noyaux exige qu'ils soient semés de suite ; sans cette précaution l'amande moisit ou se dessèche.

Nous reproduisons ici la lettre qui a été adressée au Président de la Société d'Horticulture de Paris, le 19 novembre 1829, par M. Lacène, propriétaire à Écully, près Lyon.

« Il y a deux ans que MM. Catros et Gérard, pépiniéristes à Bordeaux, ont fait savoir qu'ils avaient trouvé dans les dunes du golfe de Gascogne

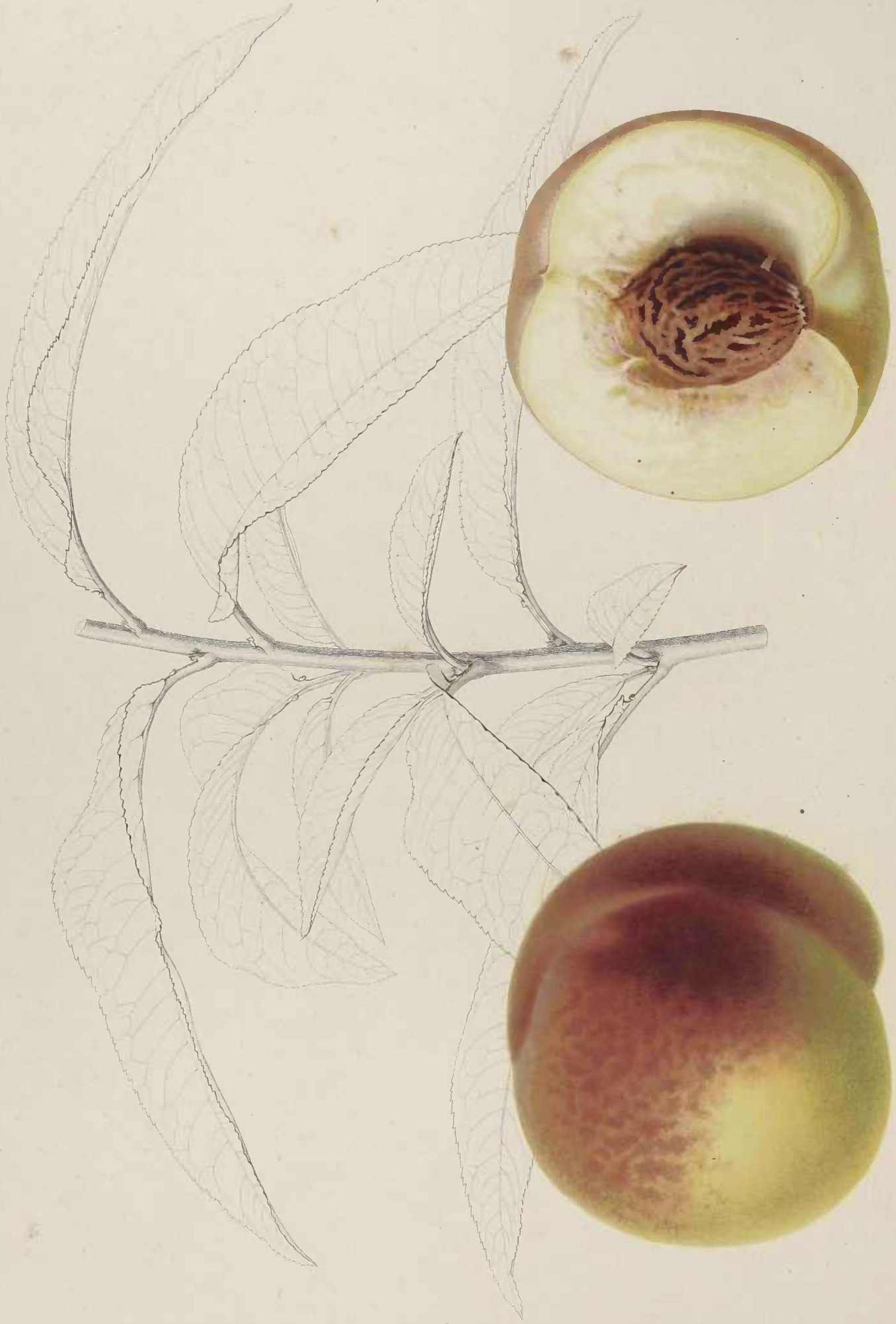
PÊCHER PLEUREUR.

un Pêcher dont la tige rampait sur la terre, et que, l'ayant greffé sur un Aman-dier à une certaine hauteur, ses branches pendaient comme celles du Frêne ou du Saule pleureur. Ces horticulteurs ont bien dit que cet arbre rapportait de bons fruits, mais ils n'ont pas dit si ces fruits sont lisses ou velus, si leur chair quitte le noyau ou si elle y est adhérente, si les fleurs de l'arbre sont petites ou grandes, si elles ont des glandes réniformes ou globuleuses ou si elles en sont dépourvues, toutes choses nécessaires à savoir pour placer ce Pêcher dans la section qui lui convient. Mais voilà que M. Lacène paraît avoir obtenu, de noyau, en 1821, près de Lyon, un Pêcher tout à fait semblable à celui de MM. Gérard et Catros, dont la tige rampe aussi sur terre et dont les rameaux sont également pleureurs quand on les greffe à une certaine hauteur. Quoique M. Lacène n'ait pas encore obtenu de fruits parfaits de son arbre, il a cependant pu s'assurer qu'il appartient au groupe du Brugnion, c'est-à-dire aux Pêches à peau lisse dont la chair adhère au noyau. Il est à regretter que M. Lacène ne dise rien des fleurs ni des glandes de son arbre, ce qui nous empêche de reconnaître la place qu'il doit occuper parmi les Pêchers. Cet arbre est multiplié à la Pépinière départementale de Lyon, où M. Madiot le livre aux amateurs sous le nom de *Pêcher Lacène*.... » *Annales de la Société d'Horticulture de Paris*, vol. 7, p. 91 [1830].

On a pu voir par notre description que le *Pêcher pleureur* n'appartient pas à la section des Brugnions, comme le dit la note ci-dessus, mais à celle des Pêches velues, à chair adhérente au noyau. La note précitée nous apprend que cette variété a été obtenue à Lyon vers 1820, et c'est en effet de ce pays que le Muséum l'a reçue en 1853.



JARDIN FRUITIER DU MUSÉUM



Mlle J. Tailland sc.

A. Riocreux del.
G. Berthollet sculp.

PÊCHER POURPRÉE NATIVE

PÊCHER POURPRÉE HATIVE.



Feuilles à glandes réniformes. Fleurs grandes, d'un beau rose. Fruit gros, parfois un peu plus haut que large, à chair non adhérente, mûrissant vers le 15 août.

ARBRE vigoureux, à rameaux relativement faibles, à écorce d'un vert roux ou rougeâtre au soleil.

FEUILLES glanduleuses, ovales-allongées, régulièrement atténuées en une pointe obtuse, souvent un peu pliées en gouttière, à dents largement arrondies, peu profondes; glandes réniformes, plutôt petites que grosses, placées sur le limbe ou plus rarement sur le pétiole.

FLEURS grandes, d'un beau rose, à pétales étalés, ovales, brusquement atténués en un court onglet; étamines à filet rose carné.

FRUIT ordinairement plus haut que large, arrondi, déprimé au sommet, à peine mucronulé, marqué sur l'un des côtés par un sillon en général peu profond; *cavité pédonculaire* largement évasée; *peau* duveteuse, fortement colorée en rouge pourpre sur les parties exposées au soleil et très-souvent marquée de larges taches ou de marbrures; *chair* non adhérente, blanc pâle ou un peu violacée, striée autour du noyau, fondante; *eau* abondante, sucrée, agréablement relevée; *noyau* un peu inéquilatéral, roux foncé, marqué de forts sillons, brusquement rétréci à la base, atténué au sommet en un mucron pointu; suture ventrale convexe, largement sillonnée; suture dorsale aplatie, finement sillonnée.

PÊCHER POURPRÉE HATIVE.

Le Pêcher *Pourprée hative* mûrit ses fruits, à Paris, du 8 au 20 août; ces fruits rappellent ceux des Mignonnes par la qualité de leur chair et par leur grosseur.

Peu de variétés ont donné lieu à plus de confusion. La *Pourprée hative* a reçu en effet le nom de *Vineuse*, ou *Vineuse de Fromentin*, et de *Grosse Mignonne*, dont les fruits mûrissent également dans la première quinzaine d'août. D'une autre part Duhamel, en décrivant, sous le nom de *Chancelière à grandes fleurs*, la variété qu'il avait publiée sous le nom de *Pourprée hative*, a entraîné tous les auteurs qui ont écrit après lui. Poiteau lui-même, en reproduisant la même erreur, a augmenté la confusion d'une façon si déplorable que depuis longtemps les pomologistes sont en désaccord et ne savent plus à quelle variété on doit rapporter l'ancien nom de *Chancelière à grandes fleurs*. Toutefois nous croyons pouvoir affirmer que les *P. Desse*, *Desse hative*, ou *hative Desse*, *Chancelière à grandes fleurs*, sont synonymes de la *Pourprée hative*.

« POURPRÉE HATIVE. — La *Pourprée hative* est grosse, ronde, d'un beau rouge; son goût est très-fin et délicieux. C'est une excellente pêche, qui fleurit à grandes fleurs; elle se mange au commencement d'août. » *Catalogue des Chartreux* [1752].

« POURPRÉE HATIVE VINEUSE. — C'est un Pêcher assez vigoureux, dont le bois est gros, qui donne beaucoup de fruits et n'est pas délicat sur l'exposition; son fruit n'est jamais pâteux. Les bourgeons, surtout ceux à fruits, sont longs, pliants et menus; leur écorce est rouge du côté du soleil. Les fleurs sont grandes, de couleur rouge vif. Les feuilles sont d'un vert foncé et plus grandes que celles de la *Grosse Mignonne*. Le fruit est d'une belle grosseur, rond, un peu aplati par le bout, et divisé en deux par une gouttière profonde. La peau est fine, quitte difficilement la chair, qui est d'un rouge très-foncé, même aux endroits qui ne sont point frappés par le soleil, et couverte d'un duvet fauve très-fin. La chair est fine, succulente, blanche, excepté sous la peau et autour du noyau, où elle est très-rouge. L'eau est abondante, vineuse, quelquefois aigrelette, surtout dans les terrains froids. Le noyau est fort rouge et de médiocre grosseur. — En comparant cette description avec la précédente (*Grosse Mignonne*), il est aisé d'apercevoir pourquoi cette *Pourprée* n'est pas

PÊCHER POURPRÉE HATIVE.

placée avec les Pêches qui ont la même dénomination ; je ne lui ôte point un nom sous lequel elle est connue, et qui exprime sa couleur, mais je la range auprès de la *Grosse Mignonne*, dont elle est une variété qui en diffère peu, et qui s'en distingue facilement par la couleur de la peau et de la chair ainsi que par le temps de sa maturité. » Duhamel, *Traité des Arbres fruit.*, v. 2, p. 19 [1768].

« VÉRITABLE POURPRÉE HATIVE A GRANDES FLEURS. — Ce Pêcher est vigoureux et fertile ; ses bourgeons sont forts, médiocrement longs, teints de rouge du côté du soleil ; ses feuilles se terminent en pointe très-aigüe ; leur dentelure est régulière, très-fine et très-peu profonde ; ses fleurs, grandes, d'un rouge assez vif, s'ouvrent bien. Le fruit est gros, divisé en deux hémisphères suivant sa hauteur par une rainure large et assez profonde qui se termine à un enfoncement quelquefois considérable à la tête du fruit, au milieu duquel on aperçoit à peine la place du pistil, et à une cavité large et profonde dans laquelle s'implante la queue ; il est d'une belle forme ; son diamètre est de 23 lignes et sa hauteur de 23 ; souvent son diamètre excède 27 lignes et sa hauteur 24 lignes. La peau est couverte d'un duvet fin et épais ; elle est d'un beau rouge foncé du côté du soleil ; l'autre côté est tiqueté de très-petits points rouge vif qui font paraître la peau plus ou moins rouge suivant qu'ils sont plus ou moins gros et serrés ; elle est fine et se détache facilement de la chair. La chair est fine et très-fondante, blanche, excepté autour du noyau où elle prend un peu de rouge très-vif ; il est rare d'en apercevoir sous la peau, même du côté du soleil. L'eau est abondante, très-fine et excellente. Le noyau est rouge, rustiqué profondément ; il n'est point adhérent à la chair. Cette belle pêche, qui peut être regardée comme une des meilleures, mûrit dès le commencement d'août, ordinairement avant la Madeleine blanche. » Duhamel, *Traité des Arbres fruitiers*, p. 16 [1768].

« VÉRITABLE CHANCELIERE A GRANDES FLEURS. — Ce Pêcher ressemble beaucoup à celui de Chevreuse par ses bourgeons vigoureux et ses grandes feuilles ; ses fleurs sont grandes ; son fruit est d'une belle grosseur, un peu moins allongé que celui de la Chevreuse hative ; son diamètre est de 2 pouces et sa hauteur de 23 lignes. Il est divisé en deux hémisphères inégaux par une rainure qui n'a de profondeur que vers la queue, qui est placée dans une cavité étroite et profonde ; le côté opposé à la rainure est aplati ; la peau est très-fine et d'un beau rouge du côté du soleil ; son eau est excellente et sucrée. Elle mûrit au commencement de septembre, après la belle Chevreuse. Ces deux pêcheurs ne se distinguent que par la fleur et le temps de la maturité des

PÊCHER POURPRÉE HATIVE.

fruits. Dans plusieurs jardins on trouve pour la Chancelière une variété de la Chevreuse qui a les fleurs petites et le fruit un peu plus rond et moins hâtif. » Duhamel, *Traité des Arbres fruitiers*, p. 16 [1768].

« PÊCHER POURPRÉE HATIVE. — On connaît aisément ce pêcher à sa vigueur, à la grosseur de la plupart de ses bourgeons garnis de gros points verruqueux à la base, et plus nombreux que dans les autres espèces, vert foncé, et à la grandeur de ses feuilles. Il forme un très-bel espalier; ses plus gros bourgeons sont verdâtres dans l'ombre, un peu rouges du côté du soleil, et remarquables par les verrues roussâtres qui les couvrent. Ce Pêcher est le seul qui ait des verrues aussi prononcées sur ses branches à bois, car il faut noter que ceux à fruits, qui sont d'ailleurs plus rouges, en sont ordinairement dépourvus. Les feuilles sont grandes, d'un vert foncé, la plupart très-plissées près de la nervure médiane, bordées de très-petites dents glanduleuses, portées sur de forts pétioles munis de 2 à 6 glandes réniformes. Les fleurs sont grandes, d'un rouge très-vif d'abord, larges de 4 centimètres quoiqu'elles restent toujours un peu concaves; elles pâlisent d'autant plus vite que le soleil les frappe davantage, mais le centre et les étamines paraissent en devenir plus rouges. Les pétales sont plus longs que ceux des autres pêchers. On rencontre souvent des ovaires à deux loges et à deux styles; alors ces styles n'ont pas de sillons apparents sur le côté, et le stigmate qui les termine est peu ou point échancré. Chaque loge contient deux ovules comme à l'ordinaire. Le fruit est une des plus belles pêches; il est arrondi et a 6 centimètres de haut; il s'aplatit à la base, où la cavité de la queue s'évase un peu. Le sillon est d'une moyenne profondeur et occasionne un aplatissement au côté et au sommet du fruit, où l'on remarque un moyen enfoncement dans lequel s'élève un petit mamelon terminé par une pointe desséchée. La peau se détache aisément de la chair; elle est d'un vert jaunâtre dans l'ombre et d'un rouge brun très-foncé du côté du soleil; ce rouge en s'affaiblissant et devenant plus pur forme des points nombreux qui diminuent peu à peu en teinte faible sur le jaune. Le duvet n'est pas épais; il paraît roux sur l'endroit le plus coloré du fruit. La chair, d'abord blanche, prend un petit œil jaunâtre dans la maturité et rougit beaucoup auprès du noyau; elle est très-fondante, remplie d'une eau sucrée, un peu vineuse, excellente. Le noyau est gros, profondément rustiqué et se détache très-aisément de la chair. Cette belle pêche mûrit vers la fin d'août et précède ordinairement la Grosse Mignonne, de laquelle elle diffère par sa couleur plus foncée, par sa vinosité, et par les glandes *réniformes* de ses feuilles. C'est la véritable *Pourprée hative* de Duhamel, quoique

PÊCHER POURPRÉE HATIVE.

Les pépiniéristes lui donnent aussi d'autres noms. » Poiteau, *Pomol. franç.*, vol. 1, [1846].

« PÊCHE DESSE. — Nouvelle et très-intéressante variété de Pêche obtenue en 1835 d'un noyau semé en 1831 par M. Desse, jardinier chez M. Leroy, ancien médecin à Puteaux, près Paris. J'aurais désiré, dans l'intérêt de la science pomologique seulement, que M. Desse eût remarqué de quelle sorte de Pêche provenait le noyau qu'il a semé, mais il n'a pas fait cette remarque; c'est une petite omission à placer dans le desideratum. Quoi qu'il en soit, la pêche en question est une trouvaille précieuse, en ce qu'elle est belle, grosse, excellente, et surtout en ce qu'elle mûrit dès la fin de juillet, époque où l'on ne voit encore aucune pêche, si ce n'est la Petite Mignonne, qui est bien loin de la valoir en grosseur, en beauté et en qualité. Elle se place tout naturellement immédiatement avant la *Pourprée hative*, et s'en distingue en ce qu'elle mûrit quinze jours ou trois semaines plus tôt.... Le Pêcher *Desse* a le jeune bois long, mince, et prend peu de couleur; les feuilles sont longues, planes ou un peu creusées en gouttière, terminées en longue pointe, bordées de dents arrondies, peu profondes. Les glandes sont réniformes, grandes, lunulées et peu épaisses. La fleur est grande, d'un rose assez vif. Le fruit est gros, peu duveté, aplati au sommet, marqué d'un côté d'un sillon assez large dans le haut, qui tantôt s'arrête au sommet, et tantôt descend sur l'autre côté en partie ou entièrement. A la maturité la peau très-fine est d'un blanc verdâtre autour de la queue; le reste prend la belle couleur jaune propre aux bonnes pêches, se picotant de points fins et rouges dans l'ombre, et se lavant d'un rouge magnifique du côté du soleil. Chair d'un blanc tant soit peu jaunâtre, extrêmement fondante, n'ayant que *peu* de rouge près du noyau, qu'elle quitte aisément; eau très-abondante, sucrée, relevée, vineuse; noyau fort rouge lorsqu'on ouvre le fruit, très-rustiqué, muni d'une grosse pointe au sommet. Cette excellente et belle pêche mûrit du 25 juillet au 15 août. » Poiteau, *Revue horticole*, p. 120 (1834 à 1838).

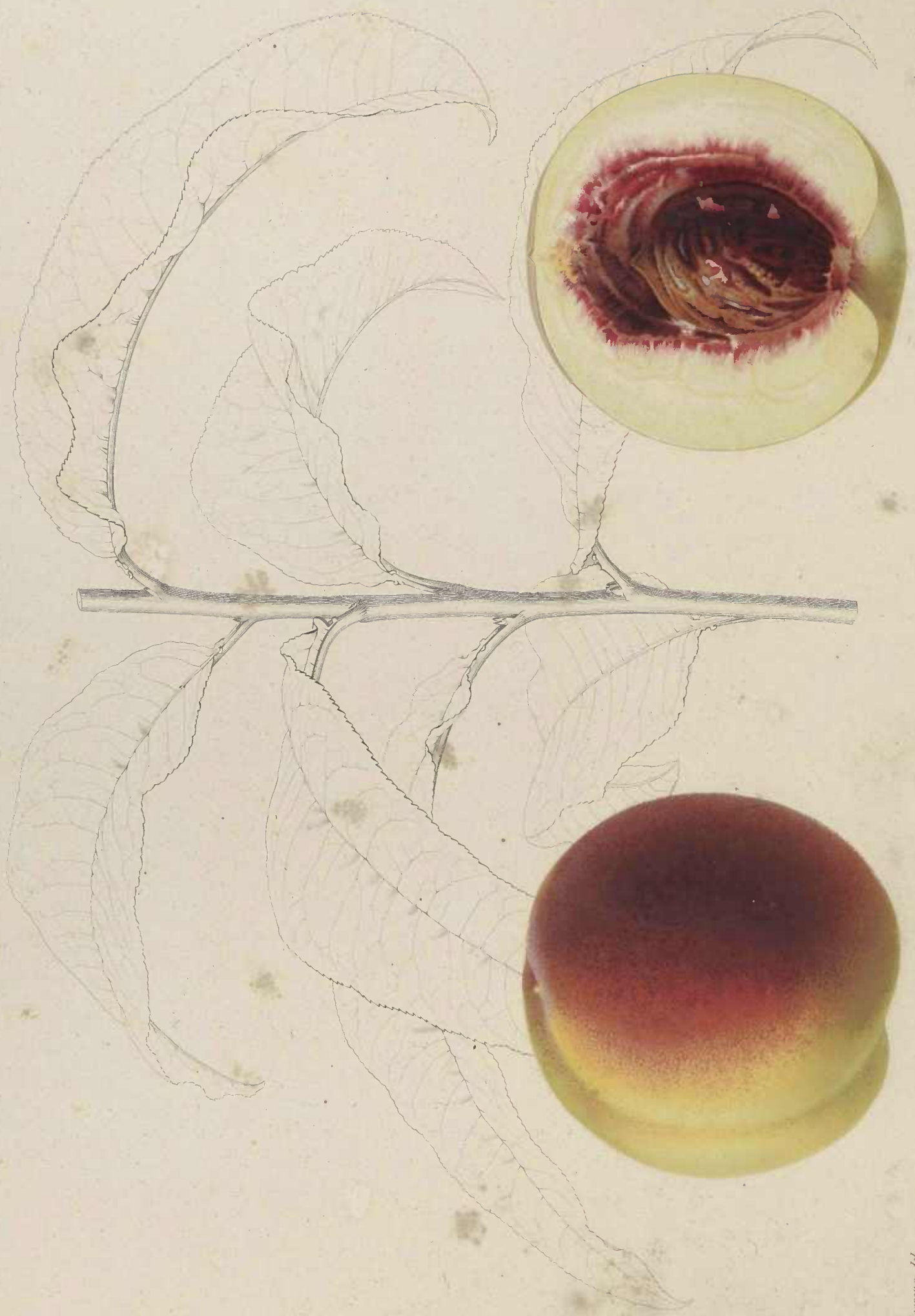
« PÊCHE CHANCELIERE. — La pêche décrite sous ce nom par Duhamel est une de celles qu'il nous a été le plus difficile de reconnaître, d'abord parce que cet auteur ne l'a pas dessinée, et ensuite parce que de son temps on n'était pas d'accord sur l'espèce à laquelle le nom de Chancelière devait être imposé, et enfin parce qu'on ne s'entend pas mieux aujourd'hui sur cet objet qu'on ne s'entendait du temps de Duhamel. Beaucoup de catalogues ont fini par ne plus relater le nom de Chancelière; ceux qui l'ont conservé l'appliquent à un pêcher dont les glandes sont réniformes et la fleur de moyenne gran-

PÊCHER POURPRÉE HATIVE.

deur, ce qui ne va plus avec ce qu'en a dit Duhamel. La pépinière du Luxembourg, qui paraissait établie pour jeter un grand jour sur la nomenclature des fruits, n'a fait que l'embrouiller pendant les vingt-cinq années de son existence, grâce au mauvais esprit de son directeur. L'école du Jardin des Plantes n'a pas encore fait tout ce qu'il faudrait pour obtenir une confiance entière, et cependant elle est la seule à laquelle on puisse avoir recours aujourd'hui. Ainsi la pêche que nous figurons est celle qu'on appelle Chancelière au Jardin des Plantes. Le Pêcher Chancelière du Jardin des Plantes est un arbre vigoureux, très-fertile, qui réussit bien en plein vent, mais alors les fruits sont moins gros et moins colorés; ses bourgeons sont gros, très-rouges du côté du soleil, vert-jaunâtre dans l'ombre et très-galeux à la base. Les feuilles sont grandes, assez planes, d'un beau vert gris, bordées de dents très-fines. La fleur est grande, régulière, large de 15 lignes, d'un rouge vif quand elle est parfaitement épanouie. Le fruit est de belle grosseur, assez régulier, arrondi et même aplati en dessus, marqué d'un léger sillon qui ne dépasse pas le sommet du fruit, où l'on remarque un léger mamelon. La cavité où est insérée la queue est large et peu profonde. La peau se détache facilement de la chair; elle est fine, légèrement veloutée, d'un jaune pâle dans l'ombre, lavée ou plutôt tachée de rouge du côté du soleil; le reste est tiqueté de points comme sur la Grosse Mignonne. La chair est blanche, fine, très-fondante. L'eau est sucrée, relevée, délicieuse. Le noyau est fort gros, profondément rustiqué, armé d'une pointe émoussée au sommet; il se détache aisément de la chair quoiqu'il en emporte quelques lambeaux. Cette bonne pêche mûrit dans la première quinzaine de septembre. Elle ne me paraît différer de la Grosse Mignonne qu'en ce qu'elle est plus pâle et que son eau est plus relevée et meilleure. » Poiteau, *Pomol. franç.*, vol. I [1846].

Des différentes descriptions qui précèdent il ressort que la Pêche *Desse*, décrite par Poiteau, n'est autre que la *Pourprée hative*, et qu'il en est de même de la *Chancelière* de Duhamel, que Poiteau n'a pas connue et dont il a mal appliqué le nom. Quant à la Pêche *Desse*, qu'il dit obtenue de semis par M. Desse, nous constatons qu'elle est identique avec la *Pourprée hative* décrite par Duhamel, à laquelle nous rapportons comme synonymes la *véritable Pourprée hative à grandes fleurs*, la *Chancelière*, ainsi que la *véritable Chancelière*, en faisant observer toutefois que ce dernier nom, ainsi que celui de *Chancelière*, a été quelquefois aussi appliqué à la *Grosse Mignonne*.

JARDIN FRUITIER DU MUSÉUM.



A. Rouvret del.
G. Berthollet sculp.

Mlle V. Trullant sc.

PÈCHER POURPRÉE TARDIVE

PÊCHER POURPRÉE TARDIVE.



Feuilles bullées, à glandes réniformes. Fleurs petites, roses. Fruit subsphérique, à chair non adhérente, mûrissant dans la deuxième quinzaine de septembre.

ARBRE vigoureux, à rameaux gros, assez courts, à écorce colorée.

FEUILLES glanduleuses, très-rapprochées, ovales, à nervures très-saillantes, à surface bullée ou cloquée, jamais planes, légèrement atténuées ou obtuses au sommet, à bords largement dentés; glandes réniformes, grosses.

FLEURS petites, rose vif, à pétales rapprochés, ovales, arrondis ou subelliptiques, munis d'un court onglet, à étamines un peu saillantes.

FRUIT assez gros, à surface souvent un peu bosselée, ordinairement plus haut que large et muni d'une proéminence, parcouru sur le côté d'un sillon étroit, peu profond. *Cavité pédonculaire* assez étroite, évasée en entonnoir. *Peau* duveteuse, se détachant de la chair, blanchâtre ou jaune pâle à l'ombre, rouge sur les parties exposées au soleil et marquée de taches allongées d'une couleur plus foncée, presque noire. *Chair* non adhérente, blanche, rouge-violet autour du noyau, très-fondante; eau assez abondante, sucrée, d'un parfum agréable. *Noyau* petit, roux très-foncé, large, ovale ou ovale-arrondi, mucroné au sommet; à surface grossièrement rustiquée, conservant, lorsqu'on l'enlève, quelques fibres qui retiennent elles-

PÊCHER POURPRÉE TARDIVE.

mêmes un peu de chair; suture ventrale peu saillante; suture dorsale très-large, peu prononcée, parcourue de chaque côté d'un sillon très-ouvert.

Le pêcher *Pourprée tardive*, dont les fruits mûrissent vers le 20 septembre, est très-facile à reconnaître au vert sombre de ses feuilles et surtout aux nombreuses bullosités qu'elles présentent; caractère qui n'a pas échappé aux auteurs anciens, et en particulier aux Chartreux, qui disent que cette variété est très-reconnaissable à ses feuilles « mal unies ». Ses fruits, sans être de première qualité, sont néanmoins très-bons pour la saison où ils mûrissent.

« *Pourprée*. Est grosse, ronde, d'un rouge-brun velouté, charge beaucoup; est des plus excellentes, mais mûrit un peu tard. » René Dahuron, *Traité de la Taille des arbres*, p. 120 [1699].

« *Pourprée tardive*. Est grosse, ronde, prend un beau rouge; le goût est relevé, l'eau douce, le noyau assez petit, le bois gros, la feuille très-grande, *mal unie*, sa fleur petite. Elle se mange à la fin de septembre ou au commencement d'octobre. » *Catal. Chartreux* [1752].

« *Pourprée tardive*. Est ronde, assez grosse, prenant beaucoup de rouge; la chair d'un goût relevé, l'eau fort agréable. Petite fleur; maturité au commencement d'octobre, au midi. » Nollin, *Essai sur l'Agriculture moderne*, p. 180 [1755].

« Ce pêcher est un arbre vigoureux. Ses bourgeons sont gros; les feuilles sont grandes, dentelées, très-légèrement froncées sur l'arête, plissées et contournées en différents sens. Les fleurs sont très-petites. Le fruit est rond, gros, ayant 2 pouces 4 lignes de long et 2 pouces 7 lignes de diamètre, quelquefois un peu aplati du côté de la tête; la queue est placée dans un enfoncement assez large; la gouttière est peu marquée, et le mamelon est à peine visible; la peau est couverte d'un duvet fin, teinte d'un rouge vif foncé du côté du soleil; le côté de l'ombre est de couleur paille; la chair est succulente, très-rouge auprès du noyau; l'eau est douce et de goût relevé; le noyau est petit, brun, relevé de grosses bosses, terminé par une petite pointe

PÊCHER POURPRÉE TARDIVE.

assez longue et fine. Merlet a confondu cette espèce avec la Mignonne. Les fleurs de la *Pourprée tardive*, qui sont petites, et le temps de la maturité de ses fruits, qui n'est qu'au commencement d'octobre, suffisent pour la distinguer. » Duhamel, *Traité des Arbres fruitiers*, vol. 2, p. 17 [1768].

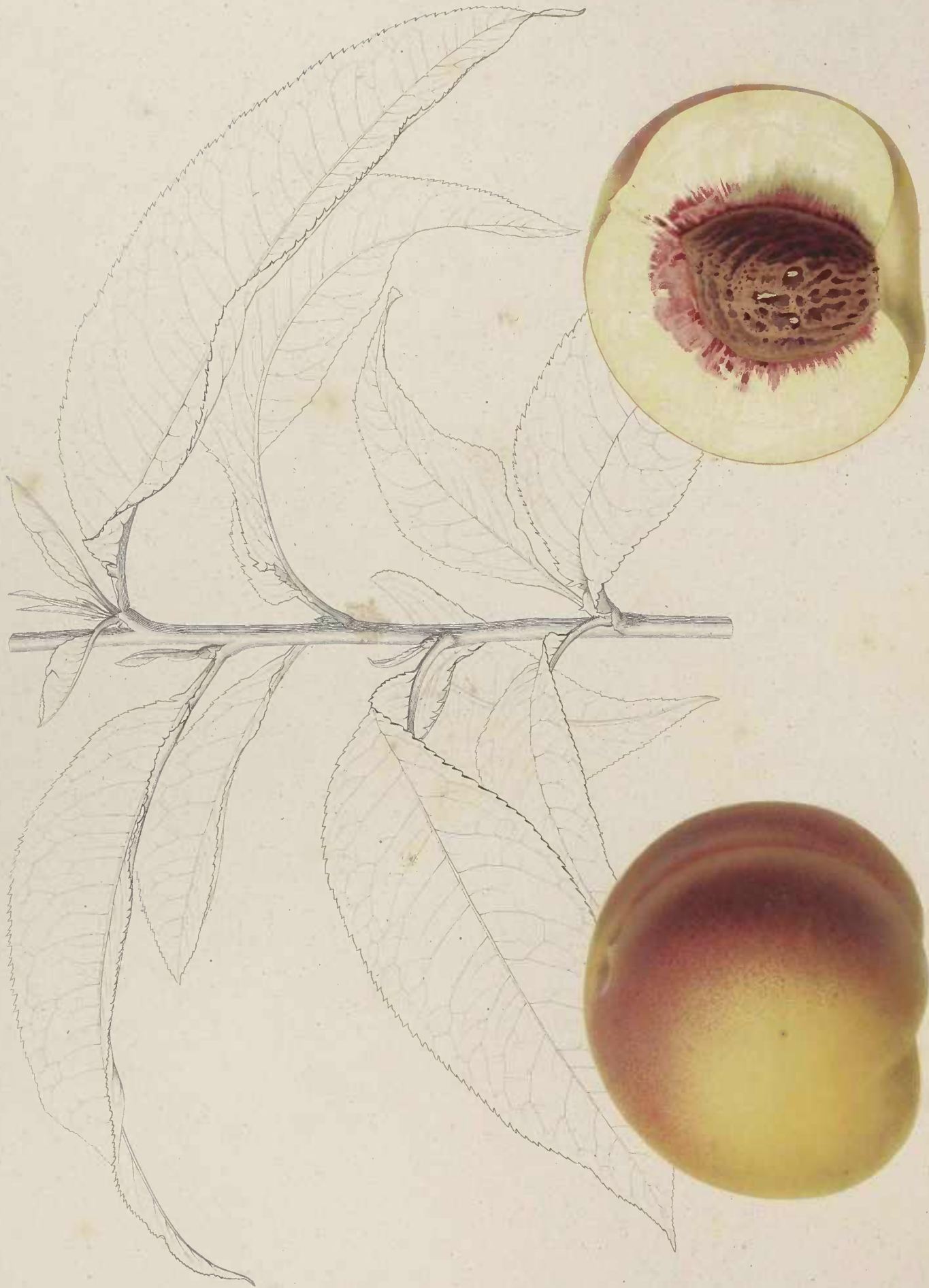
« *Pourprée tardive*. Grosse, bien arrondie, jaune et rouge pourpre; eau relevée. Commencement d'octobre. » *Bon Jardinier* [1783].

« La *Pourprée tardive* a des feuilles fort larges, en scie, des branches fortes, des fleurs petites et renversées, des fruits gros, ronds et d'un beau pourpre, à chair blanche, fondante, se détachant du noyau, où elle est rouge; son jus est exquis et sucré. Cette pêche mûrit tard en septembre. » Miller, *Dict. des Jardiniers*, tome 5 [1785].

« Cette espèce forme un arbre assez vigoureux, qui a des fleurs très-petites et peu colorées; mais ce qui la distingue de tous les pêchers connus ce sont ses feuilles grandes, * d'un vert foncé, gonflées et crépues d'une manière toute particulière. Ses fruits sont arrondis, de la grosseur, au moins, de la *Madeleine rouge*, restant de couleur jaune pâle dans l'ombre, mais devenant d'un beau rouge foncé du côté du soleil; leur chair est succulente, remplie de beaucoup d'eau bien savoureuse; elle rougit beaucoup auprès du noyau, qui est peu volumineux, très-inégal, et terminé au sommet par une pointe aiguë. La pêche *Pourprée tardive* est une des plus excellentes que nous possédions, mais sa maturité n'arrive qu'au commencement d'octobre. » Noisette, *Jardin fruitier*, vol. 2, p. 91 [1821].

« Ce pêcher est robuste, vigoureux, mais ne devient pas très-grand; ses bourgeons sont gros, nombreux, forts, roux et tuberculeux à la base. Les feuilles sont d'un vert foncé, et si crépues dans l'automne qu'elles forment alors un caractère pour reconnaître l'espèce. Le pétiole est gros, court, muni de grosses glandes réniformes. La fleur est petite, peu colorée et s'ouvre en cloche. Le fruit est, selon moi, le plus velouté de toutes les pêches; il est de moyenne grosseur, généralement arrondi, mais souvent plus gonflé d'un côté que de l'autre, haut de 63 millimètres sur autant de diamètre, marqué d'un léger sillon, dépourvu de mamelon au sommet et ayant la cavité de la queue large et profonde. La peau est épaisse, quitte bien la chair, devient un peu jaune dans l'ombre, et se lave ordinairement d'un beau rouge foncé du côté du soleil; mais dans les mauvaises années elle se colore à peine; cela n'empêche cependant pas que la chair ne soit très-rouge auprès du noyau; son eau est relevée et sucrée. Le noyau est petit, relevé

JARDIN FRUITIER DU MUSÉUM.



A. Racineux del.
G. Bouché sculp.

M^o E. Tullant sc.

PÉCHER PUCELLE DE MALINES

PÊCHER PUCELLE DE MALINES.



Feuilles dépourvues de glandes, fortement dentées. Fleurs grandes, d'un beau rose. Fruit subsphérique, parfois un peu inéquilatéral; à chair non adhérente, mûrissant vers le 15 août.

ARBRE vigoureux et productif, à rameaux ordinairement grêles, couverts d'une écorce d'un rouge violacé.

FEUILLES dépourvues de glandes, rapprochées, parfois gaufrées ou légèrement bullées, fortement dentées; à dents inégales, aiguës.

FLEURS grandes, nombreuses, d'un beau rose, à pétales ovales ou subelliptiques; étamines à filets rose-violacé.

FRUIT de grosseur moyenne, subsphérique ou un peu inéquilatéral, parfois légèrement bosselé, marqué d'un sillon, portant au sommet un apicule noirâtre. *Cavité pédonculaire* régulièrement arrondie, assez profonde. *Peau* très-duveteuse, mince, fortement colorée sur les parties exposées au soleil, blanchâtre à l'ombre. *Chair* blanche, non adhérente, ou çà et là un peu adhérente par de petits faisceaux fibreux, fondante, rouge foncé autour du noyau; eau abondante, sucrée, légèrement acidulée, assez agréablement relevée. *Noyau* gros, roux brun, court et un peu inéquilatéral, ovale, sensiblement renflé sur les faces, qui sont parcourues de profonds sillons; *suture* ventrale très-

PÊCHER PUCELLE DE MALINES.

convexe, accompagnée d'un large sillon, à bords minces et aigus; *suture* dorsale large, saillante et carénée-aiguë dans son milieu, accompagnée de chaque côté d'un profond sillon. — L'arbre est sujet au blanc.

Les fruits du Pêcher *Pucelle de Malines* sont d'assez bonne qualité lorsqu'on les prend à temps; mais, si on les laisse un peu trop mûrir, ils deviennent pâteux. Leur maturité a lieu du 10 au 20 août. On dit cette variété originaire de Malines (Belgique), où elle aurait été obtenue par le major Espéren.

« Cette excellente variété provient d'un semis de M. le major Espéren, de Malines, et ne date que de quelques années. Le fruit est assez gros, arrondi, déprimé; sa hauteur est de 60 millimètres et son diamètre de 65. La couture, profonde et évasée, s'étend de la tête à la queue au point pistillaire, qui est noirâtre, placé au sommet du fruit et un peu de côté dans un léger enfoncement. La peau est duveteuse, jaune clair, légèrement colorée au soleil et marquée de quelques points bruns. La chair est blanche, jaunâtre, un peu marbrée de rouge autour du noyau, fine, succulente, fondante; son eau sucrée est abondante et d'un parfum délicieux. Le noyau se détache parfaitement de la chair, et quelques filaments y restent seuls attachés; il est ovale, obtus à sa base, et se terminant par une pointe acérée à son sommet; il s'ouvre assez facilement et contient une amande amère; sa hauteur est de 25 millimètres, sa largeur de 20, et son épaisseur de 18. Les joues sont convexes, rugueuses; les arêtes du ventre, très-proéminentes et tranchantes, sont séparées par un sillon large et profond; celles du dos sont peu apparentes, sillonnées, parfois obtuses et d'autres fois tranchantes. La maturité de cet excellent fruit a lieu vers la fin du mois d'août et au commencement de septembre. L'arbre est d'une vigueur moyenne, très-fertile. » Bivort, *Alb. pomolog.*, vol. III, p. 119 [1850].



M^{lle} E. Tailland sc.

PÉCHER REINE DES VERGERS.

A. Thoreux del.
G. Steyerus Chromolith.

PÊCHER REINE DES VERGERS.



Feuilles glanduleuses , à glandes nombreuses , réniformes.
Fleurs très-petites. Fruit très-gros, à chair non adhérente,
mûrissant vers le 15 septembre.

ARBRE très-vigoureux ; à rameaux longs, effilés ; à écorce vert-olivâtre , bientôt rouge sur toutes les parties exposées au soleil.

FEUILLES glanduleuses , d'un vert sombre, longuement rétrécies et terminées en une sorte de pointe cuspidée , à surface plane, lisse , souvent luisante , très-finement dentées. Glandes réniformes , nombreuses et très-grosses , souvent placées à la base du limbe.

FLEURS très-petites, peu ouvertes et presque campaniformes , d'un rose clair ou violacé cuivré , à pétales concaves, obovales , distants, atténués en onglet.

FRUIT très-gros, plus haut que large, généralement un peu atténué à la base, très-rarement subsphérique, parcouru par un sillon étroit, mais bien marqué, terminé au sommet par un mucronule noir placé dans une cavité étroite, plus rarement légèrement mamelonné. *Cavité pédonculaire* très-étroite , arrondie, assez profonde. *Peau* épaisse, se détachant facilement de la chair, couverte de poils longs, d'un gris poudreux, se colorant fortement en rouge vermillon ou lie de vin sur toutes les parties exposées à la lumière et principalement au soleil , parsemée de points rouge violacé sur toutes les autres parties. *Chair* non adhérente, d'abord ferme, puis fondante, d'un blanc un peu verdâtre, parfois très-légèrement rosée et comme vergetée, rouge très-

PÊCHER REINE DES VERGERS.

foncé, violet même, auprès du noyau ; eau très-abondante, en général peu sucrée, souvent aigrette, parfumée. *Noyau* courtement tomenteux, brun ou violet foncé, régulièrement obovale, renflé au delà du milieu du côté du sommet, qui est à peine mucronulé, très-atténué en tout sens vers la base ; à surface grossièrement et profondément rustiquée ; sutures peu développées : la ventrale parcourue par un sillon assez large, à bords épais ; la dorsale élargie, plus saillante surtout vers la base, qui est amincie-aiguë, sillonnée dans toute sa longueur, surtout sur les côtés.

Le Pêcher *Reine des Vergers* est précieux à tous égards ; il est très-vigoureux et productif, et pourrait même, dans beaucoup de localités, se cultiver en plein vent. Son gros et beau fruit, grâce à la consistance de sa chair, supporte assez bien le transport, qualité importante au point de vue commercial. Sa maturité, sous le climat de Paris, a lieu du 10 au 20 septembre. Cueilli avant d'être complètement mûr, il se conserve bien au fruitier et y acquiert même certaines qualités.

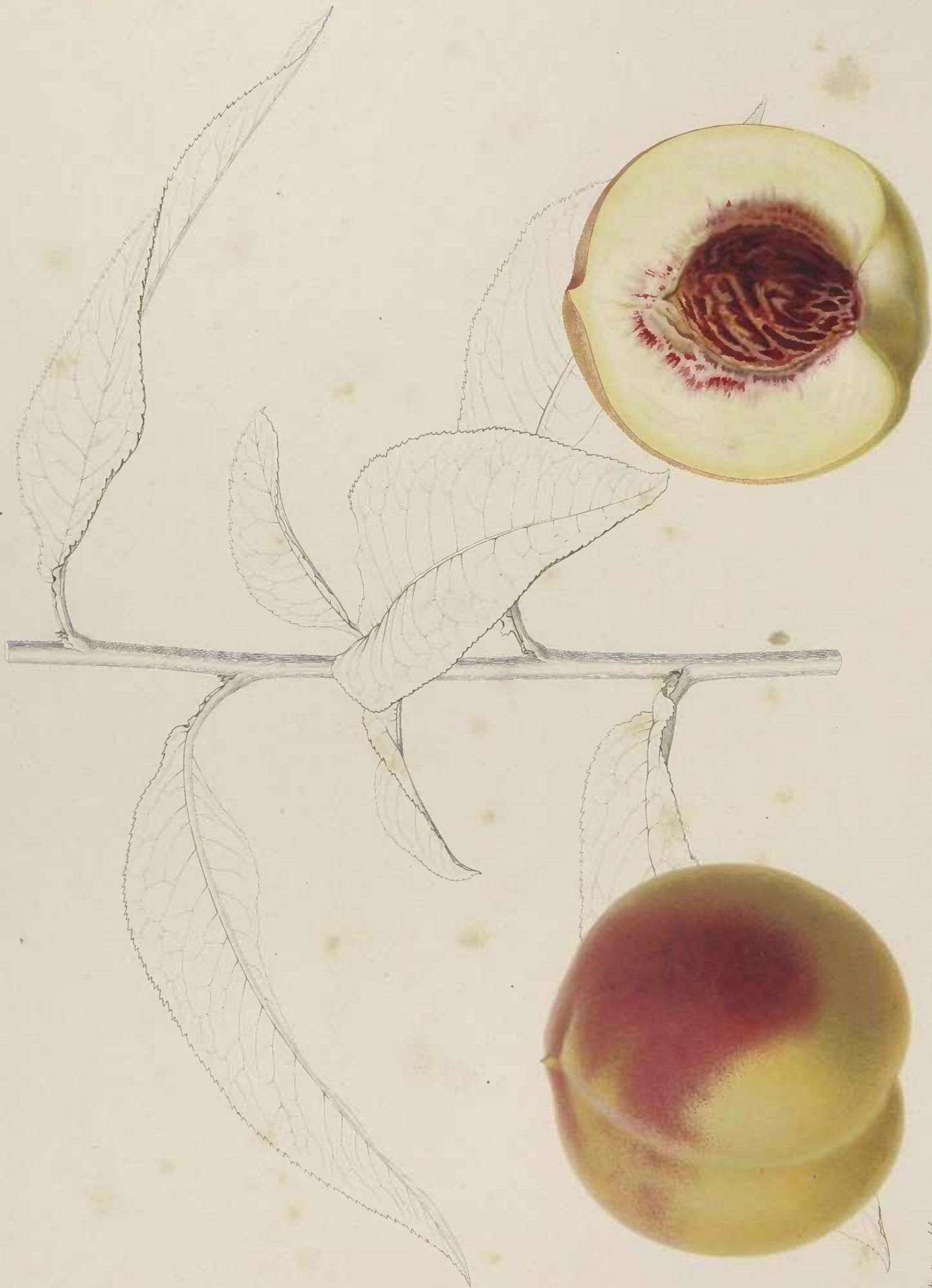
«... Cette Pêche, qui fut présentée pour la première fois à l'exposition de septembre 1847 par MM. Jamin et Durand, est originaire de Lorèze, près Doué (Maine-et-Loire), où elle fut trouvée dans une propriété appartenant à M. Joneau. C'est là que M. Jamin la vit et l'obtint en même temps que M. Louis Chatenay, pépiniériste à Doué, qui proposa de la nommer *Reine des Vergers*, par allusion au lieu de sa naissance, ce qui fut accepté. » *Annales de la Société d'Horticulture de Paris*, page 466 [1850].

«... Les fruits atteignent au moins la grosseur de ceux de la variété connue sous le nom de *Madeleine de Courson*, souvent même ils la dépassent. Leur forme les rapproche de ceux de la *Galande* ou *Belle-Garde*, dernier nom qu'ils méritent mieux que ceux-ci puisqu'ils se conservent plus longtemps. Ils sont très-lourds, à peau duveteuse, devenant d'un pourpre foncé du côté éclairé par le soleil, et se détachant très-bien de la chair, qui est d'un blanc verdâtre, ferme d'abord comme celle de la *Madeleine de Courson*, mais qui finit par devenir fondante, juteuse et très-sucrée. Mais pour présenter toutes ces qua-

PÊCHER REINE DES VERGERS.

lités les fruits du Pêcher *Reine des Vergers* doivent être cueillis plusieurs jours à l'avance. Ce n'est qu'après 15 ou 18 jours de cueille, et quelquefois davantage, qu'ils se ramollissent et acquièrent toute leur perfection et ce n'est pas leur moindre mérite, car, mûrissant vers le milieu de septembre, ils peuvent paraître sur les tables dans les premiers jours d'octobre, et, dans l'intervalle, être transportés à de grandes distances, épreuve que bien des Pêches ne sont pas en état de supporter. Cette propriété, de même que celle de réussir très-bien en plein vent sous le climat de Paris, rend donc ce Pêcher extrêmement recommandable... » *Revue horticole*, page 58 [1851].

JARDIN FRUITIER DU MUSÉUM



*A. Boissier del.
G. Berthollet sculp.*

PÈCHER RENDATLER

Mlle E. Tailland sc.

PÊCHER RENDATLER.



Feuilles dépourvues de glandes, fortement dentées; fleurs grandes, rose-carné pâle; fruit gros, légèrement sillonné; à chair non adhérente, mûrissant vers la fin d'août.

ARBRE vigoureux, à rameaux couverts d'une écorce rougeâtre.

FEUILLES dépourvues de glandes, assez grandes, larges, planes, ou plissées, ou cloquées-bullées, surtout à la base, luisantes, à dents très-aiguës, fortes et irrégulières.

FLEURS grandes, rose-carné pâle, rappelant celles du *Pêcher-Brunon Stanwick*, à pétales larges, minces, étalés ou chiffonnés.

FRUIT subglobuleux, élargi à la base ou surbaissé, et alors un peu plus large que haut, légèrement atténué et mamelonné au sommet, marqué sur l'un des côtés d'un sillon peu profond; *cavité pédonculaire* petite; *peau* couverte d'un court duvet, se détachant difficilement de la chair, à moins que le fruit ne soit très-mûr, fine, jaune pâle ou très-légèrement rosée à l'ombre, d'un beau rouge cerise sur les parties exposées au soleil; *chair* non adhérente, blanc jaunâtre, rouge-flagellé autour du noyau, très-fondante; *eau* abondante, sucrée, agréablement relevée; *noyau* large, court, ovale, arrondi aux deux bouts, terminé au sommet en un court mucron, renflé sur les côtés, parcouru par un sillon large et profond; suture ventrale assez saillante; suture dorsale aplatie, accompagnée d'un large sillon.

PÊCHER RENDATLER.

Le Pêcher *Rendatler*, connu aussi sous le nom de *Belle mousseuse*, est très-remarquable par ses feuilles étalées ou légèrement réfléchies. Les fruits, qu'il donne en assez grande quantité, sont beaux et bons et mûrissent à Paris vers la fin d'août.

JARDIN FRUITIER DU MUSÉUM.



*A. Racineux del.
G. Lecomte sculp.*

Mlle E. Tailland sc.

PÊCHER ROYAL GEORGES.

PÊCHER ROYAL-GEORGE.



Feuilles dépourvues de glandes. Fleurs petites. Fruit subsphérique ou légèrement déprimé, à chair non adhérente ou très-légèrement adhérente, mûrissant vers la mi-août.

ARBRE de vigueur moyenne, à rameaux plutôt un peu grêles que gros, couverts d'une écorce d'un vert herbacé, passant au roux lorsqu'ils sont exposés au soleil.

FEUILLES dépourvues de glandes, planes ou un peu pliées en gouttière, assez fortement dentées, serrées, à dents irrégulières, aiguës et presque spinescentes.

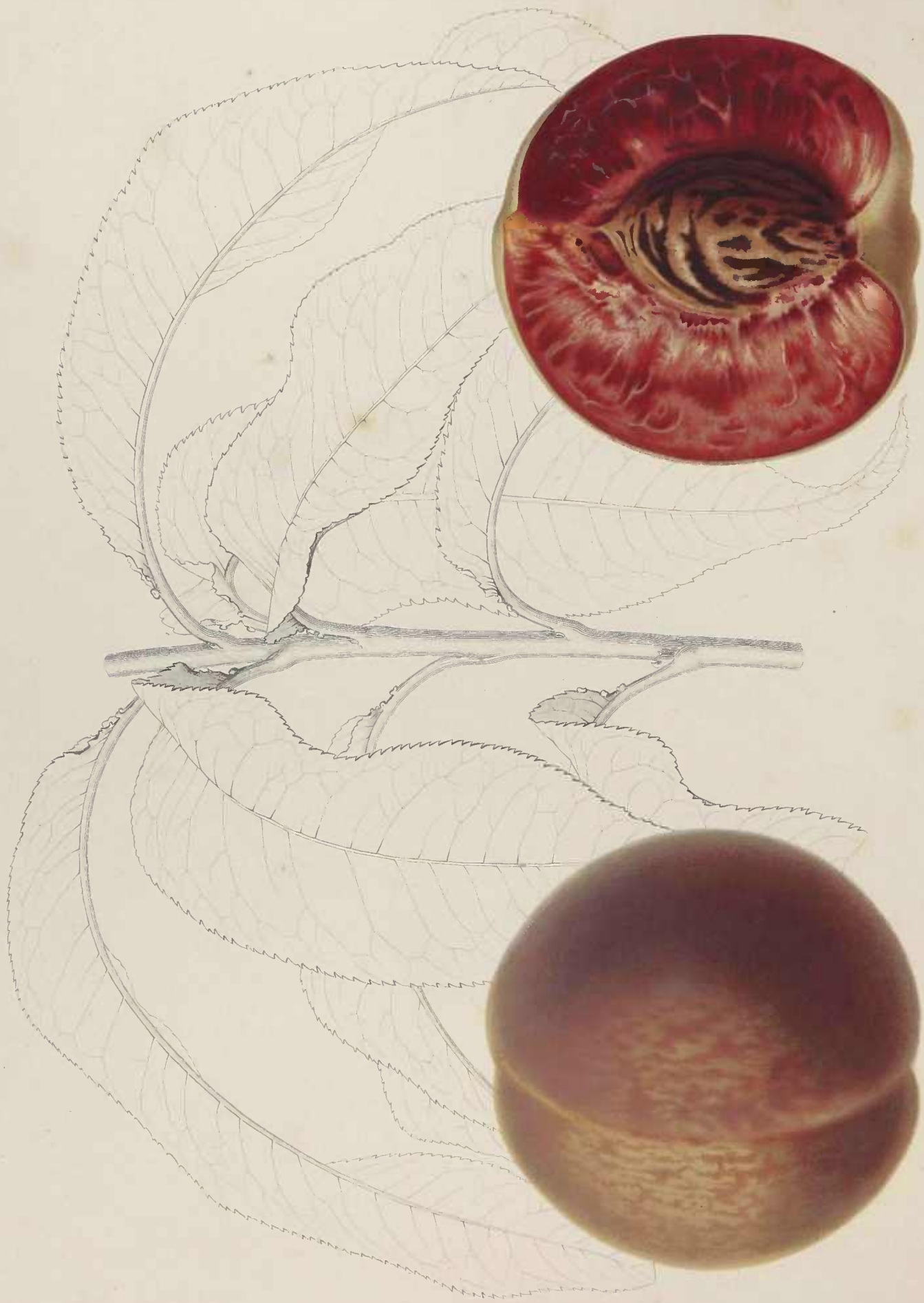
FLEURS petites, d'un rose vif, à pétales obovales plus ou moins ongiculés, à étamines saillantes.

FRUIT moyen, subsphérique ou légèrement déprimé, plus large que haut, rarement inéquilatéral, marqué sur l'un des côtés d'un léger sillon qui se termine à la dépression supérieure du fruit. *Cavité pédonculaire* arrondie, profonde, étroite, souvent rétrécie dans le sens du sillon. *Peau* se détachant facilement de la chair, couverte d'un duvet très-fin et court, douce au toucher, colorée en rouge sur les parties exposées au soleil, d'un blanc jaunâtre sur la face placée à l'ombre. *Chair* non adhérente, ou un peu adhérente par places, blanche, légèrement rosée autour du noyau, très-fondante; eau abon-

PÊCHER ROYAL-GEORGE.

dante, sucrée, faiblement acidulée, d'un parfum très-agréable. *Noyau* petit, ovale, atténué et arrondi à la base, brusquement terminé au sommet en un très-court mucron, très-renflé sur les deux faces un peu au-dessus du milieu, offrant en général des rugosités peu saillantes, et, pour ainsi dire, perforées; suture ventrale convexe, à sillon assez large, mais peu profond. Suture dorsale large, peu saillante, sillonnée.

Cette variété, dont les fruits commencent à mûrir vers le 12 août, n'est pas aussi répandue qu'elle devrait l'être. En effet, si leur grosseur n'égale pas celle d'autres pêchers de la même saison, ce léger défaut est largement compensé par une finesse de goût tout à fait supérieure, qui rappelle celle des meilleures pêches de vigne; mais il importe de les cueillir à temps; car, si on les laisse trop longtemps sur l'arbre, elles perdent de leur parfum et deviennent trop sucrées ou pâteuses.



A. Rivierius del.
G. Bonnier sculp.

M. F. Trilland sc.

PÊCHER SANGUINE CARDINALE

PÊCHER SANGUINE CARDINALE.



Feuilles à glandes réniformes. Fleurs petites. Fruit très-gros, à chair non adhérente, mûrissant dans la première quinzaine d'octobre.

ARBRE vigoureux, à rameaux allongés, bien nourris, rouge foncé, maculés de brun.

FEUILLES glanduleuses, souvent chagrinées, contournées, assez étroites, acuminées au sommet, très-dentées, d'un vert foncé, luisantes en dessus, à nervure médiane rouge violet foncé. *Glandes* réniformes disparaissant promptement.

FLEURS petites, rouge violacé, à pétales obovales, légèrement concaves, longuement onguiculés; étamines très-peu saillantes.

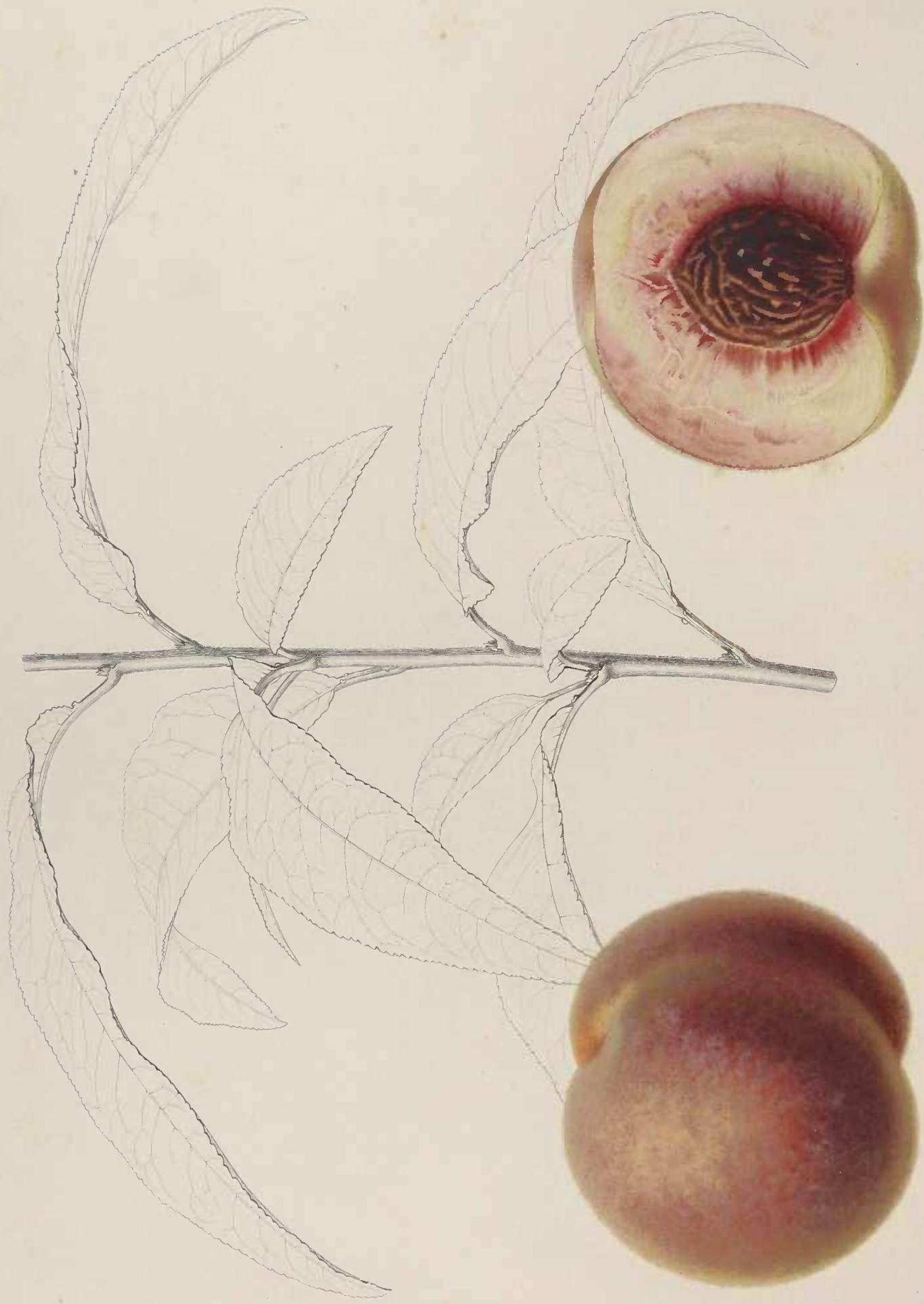
FRUIT très-gros, globuleux ou plus haut que large, quelquefois arrondi au sommet, et en général muni d'un petit mamelon; *cavité pédonculaire* peu profonde, légèrement évasée; *peau* très-adhérente à la chair, recouverte d'un duvet gris laineux, floconneux, rouge livide ou marbrée de brun; *chair* non adhérente, rouge de sang foncé surtout près de la peau, ferme bien que fondante quand le fruit est complètement mûr; *eau* sucrée, légèrement parfumée, d'une saveur particulière assez agréable; *noyau* très-rouge lorsqu'on le retire de la chair, obovale-elliptique, très-atténué à la base, renflé au

PÊCHER SANGUINE CARDINALE.

delà du milieu, arrondi au sommet, qui est terminé en un mucron court et assez gros, à surface marquée de larges et profonds sillons; suture ventrale peu prononcée; suture dorsale assez saillante, arrondie-convexe, sensiblement sillonnée sur les côtés.

Le Pêcher *Sanguine Cardinale*, désigné aussi sous le nom de *Cardinal de Furstenberg* (également appliqué à d'autres variétés de *Sanguines*), mûrit ses fruits vers le milieu d'octobre. Lorsque ceux-ci sont petits ou moyens, ils conservent leur forme oblongue, tandis qu'au contraire, quand ils sont très-gros, ils sont sphériques.

Cette variété, dont les fruits sont assez bons, quoique tardifs, paraît peu productive dans le jeune âge, probablement à cause de sa vigueur considérable. Ces fruits, dont la chair est assez ferme, se conservent longtemps après qu'ils ont été cueillis, ce qui facilite leur envoi à d'assez grandes distances.



A. Rivin fecit. del. Brue.
Spargano crassifolia

Mlle E. Tailliant sc.

PÊCHER SANGUINE GROSSE - ADMIRABLE.

PÊCHER SANGUINE GROSSE ADMIRABLE.



Feuilles à glandes réniformes. Fleurs grandes, d'un beau rose foncé. Fruit sphérique, moyen ou même gros, à chair non adhérente, mûrissant dans la dernière quinzaine de septembre.

ARBRE très-délicat, à écorce rousse, passant au rouge brique, puis au rouge foncé.

FEUILLES glanduleuses, petites, assez étroites, ondulées, bullées parfois, presque contournées, bordées de dents courtes et assez larges, obtuses; glandes réniformes, souvent mixtes (scutellées).

FLEURS grandes, d'un beau rose, semblables à celles de la *P. Grosse Mignonne*, à pétales étalés, larges, ovales, atténués à la base en un court onglet; étamines à filets rose foncé.

FRUIT moyen ou gros, subsphérique, parfois un peu plus haut que large, marqué d'un sillon très-peu profond, légèrement déprimé au sommet. *Cavité pédonculaire* rétrécie dans le sens du sillon, assez profonde. *Peau* duveteuse, à duvet gris poudreux, floconneux, d'un rouge sombre, marquée de stries ou de marbrures plus foncées, quelquefois d'un rouge pourpre, sur les parties fortement insolées, et ne laissant voir alors les marbrures de couleur rouge brique que sur les parties moins exposées à la lumière. *Chair* non adhérente, rouge

PÈCHER SANGUINE GROSSE ADMIRABLE.

foncé violacé au pourtour et auprès du noyau, le reste rosé ou strié de rouge; *eau* assez abondante lorsque le fruit est pris à point, peu sucrée, légèrement parfumée. *Noyau* roux foncé ou rougeâtre, moyen, assez convexe, ovale, acuminé au sommet et terminé par un mucron pointu et très-élargi à la base, à surface marquée de sillons nombreux et assez profonds; suture ventrale saillante, étroite; suture dorsale assez large, saillante, accompagnée de chaque côté d'un large sillon.

Ainsi que le nom l'indique, le *Pêcher Sanguine grosse admirable* appartient à la race des Pêches à chair à peu près complètement rouge. Ses fruits mûrissent vers la fin de septembre; sans être de première qualité, ils sont cependant assez savoureux lorsque l'arbre est planté à bonne exposition en terrain sec et chaud. L'arbre charge beaucoup; mais, comme il est peu vigoureux, il convient, afin de ne pas l'épuiser trop vite, de lui enlever une certaine quantité de jeunes fruits.



A. Boerhaave del.
C. de Meijere sculp.

PÊCHER SANGUINE DE MANOSQUE

Mlle E. Taillaut sc.

PÊCHER SANGUINE DE MANOSQUE.



Feuilles à glandes réniformes. Fleurs grandes, rose tendre.
Fruit gros, à chair non adhérente, rouge, mûrissant dans la première quinzaine de septembre.

ARBRE en général peu vigoureux, à rameaux relativement grêles, couverts d'une écorce rouge.

FEUILLES assez étroites, tourmentées, pliées dans le sens de leur longueur, sensiblement dentées, à nervure moyenne en général violacée. Glandes réniformes, fortes, disparaissant assez promptement.

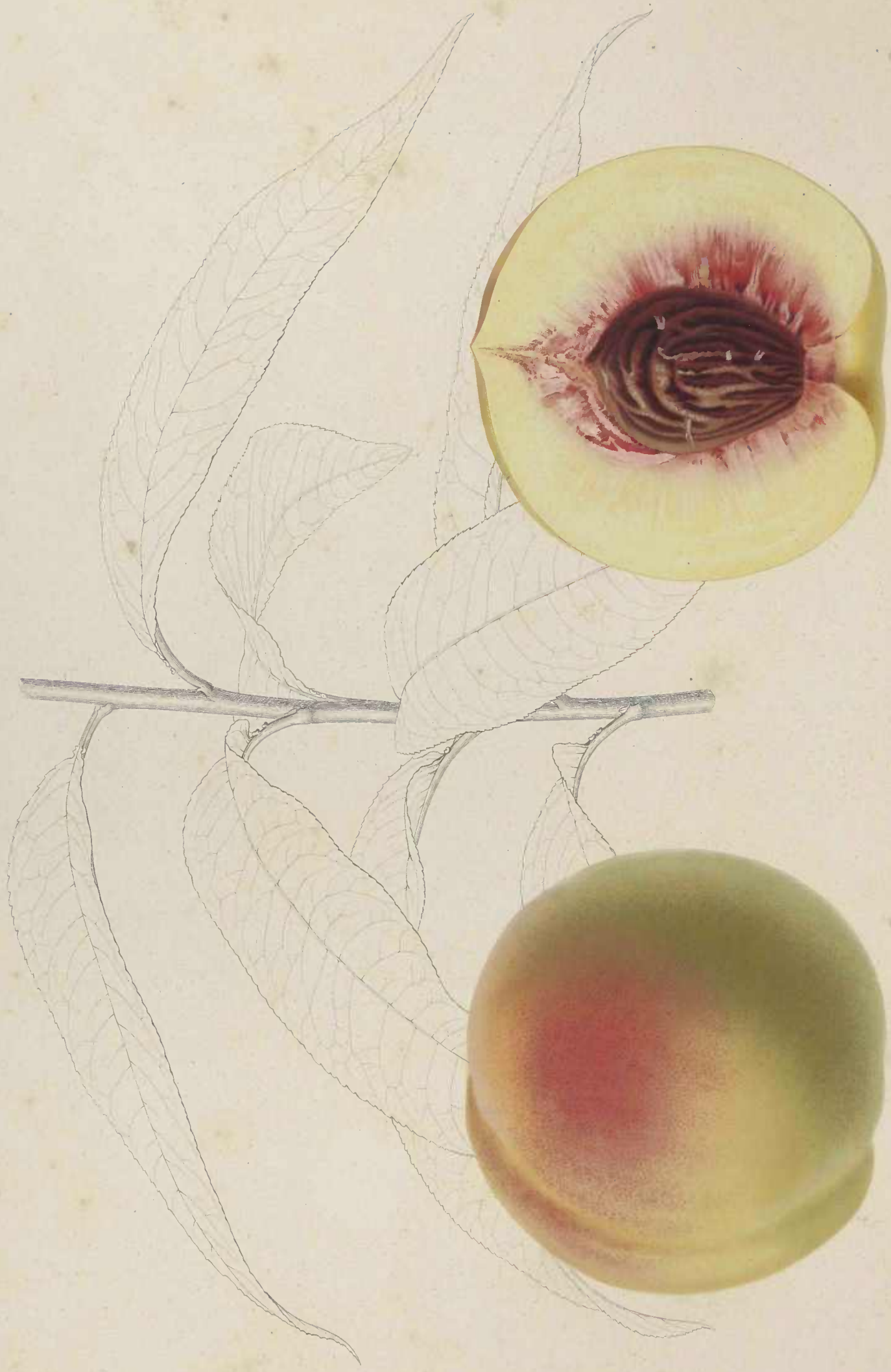
FLEURS grandes, rose tendre, à pétales étalés, obovales, courtement ongiculés, à étamines égales et courtes.

FRUIT gros, plus haut que large, un peu atténué aux deux bouts ou légèrement renflé au sommet, inéquilatéral et légèrement sillonné d'un côté; *cavité pédonculaire* très-petite, arrondie, peu profonde; *peau* duveteuse, d'un gris poudreux, maculée et striée de violet sur un fond rougeâtre; *chair* non adhérente, rouge de sang sous la peau, moins colorée et flagellée dans les autres parties, ferme bien qu'assez fondante, souvent un peu fibreuse; *eau* abondante lorsque le fruit est mangé à point, assez relevée, laissant dans la bouche un arrière-goût d'âpreté; *noyau* gros, un peu inégal, roux foncé, obovale-allongé, fortement renflé vers le sommet qui est arrondi et terminé par un pe-

PÊCHER SANGUINE DE MANOSQUE.

tit mucron, très-atténué vers la base, à surface marquée de sillons larges et profonds; suture ventrale convexe, parcourue d'un large sillon.

Cette variété très-productive appartient au groupe des Sanguines, ainsi que son nom l'indique; elle mûrit ses fruits dans la première quinzaine de septembre; sans être de première qualité, elle en acquiert quelquefois de bonnes dans les années chaudes et lorsqu'elle est plantée en terrain sec.



M^{lle} F. Taillant sc.

PÊCHER SIEULE.

A. Rivereux del.
G. Borel sculp.

PÊCHER SIEULLE.



Feuilles munies de glandes réniformes. Fleurs petites. Fruit gros, subsphérique, parfois légèrement mamelonné, à chair non adhérente, mûrissant vers le 15 septembre.

ARBRE de vigueur moyenne, à rameaux bien nourris, à écorce peu colorée.

FEUILLES glanduleuses, à glandes réniformes, souvent mixtes ou scutellées, placées sur le pétiole, de moyenne grandeur, atténuées en pointe, régulièrement mais peu profondément dentées.

FLEURS petites, assez ouvertes, rose vif, à pétales longuement oblongs et creusés en cuiller. *Étamines* légèrement saillantes.

FRUIT très-gros, subsphérique, ou un peu conique, légèrement mucroné, marqué sur l'un des côtés d'un sillon peu profond placé dans une large dépression. *Peau* se détachant facilement de la chair, duveteuse, à duvet laineux floconneux, vert clair plus ou moins lavé de rouge violacé sur les parties exposées au soleil. *Cavité pédonculaire* peu profonde, très-largement évasée. *Chair* très-fondante, non adhérente, blanche ou blanc-jaunâtre, rouge violacé près du noyau; eau très-abondante, relevée, parfumée. *Noyau* gros, brun foncé, renflé un peu au-dessus du milieu, très-atténué à la base, brusquement terminé au sommet en un mucron court et effilé, grossièrement et très-profondément sillonné; suture ventrale convexe, souvent comme frangée,

PÊCHER SIEULLE.

largement sillonnée; suture dorsale peu saillante, étroite, bordée de chaque côté d'un large sillon.

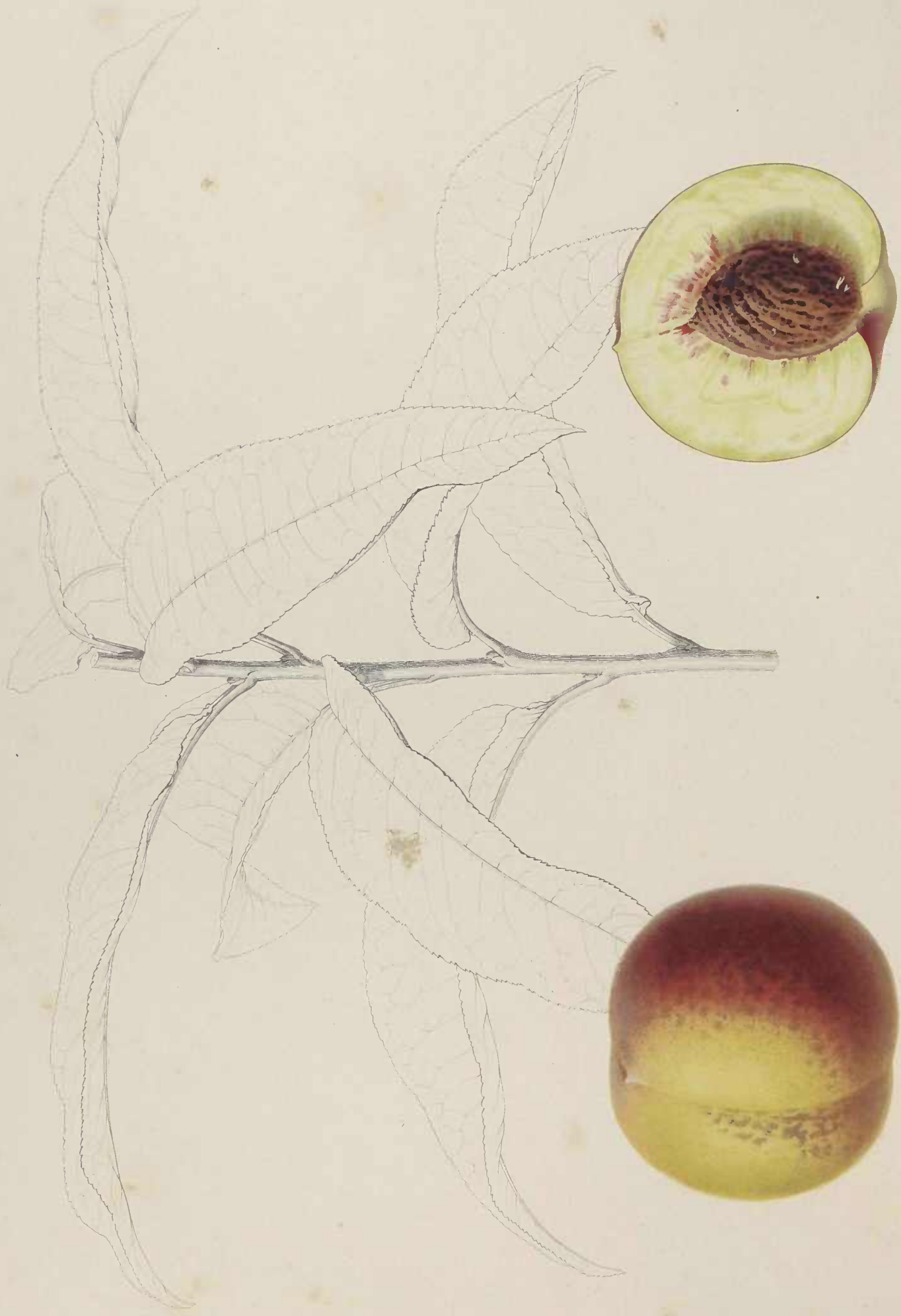
Par ses caractères le *P. Sieulle* rentre dans la catégorie des Pêchers dits *Chevreuse*; ses fruits, gros et bons, mûrissent vers le 15 septembre.

« Le 14 septembre 1831, M. Sieulle, jardinier à Puteaux, a présenté à la Société d'Agronomie pratique plusieurs échantillons d'une nouvelle pêche obtenue d'un noyau dont on n'avait point remarqué l'espèce. L'arbre qui en est venu a failli périr pendant sa première année; cependant, planté définitivement en contre-espalier et palissé, il a produit, en 1830, trente-cinq pêches qui ont paru fort belles et de bonne qualité. En 1831 il en a produit cinquante-quatre plus belles encore, et c'est de celles-ci que M. Sieulle a présenté à la Société avec des rameaux et des feuilles. Ne pouvant encore parler ni du développement ni de la vigueur de l'arbre, nous nous bornons à dire qu'il prend naturellement place auprès des Chevreuses par ses petites fleurs (d'après le rapport de M. Sieulle) et par les glandes réniformes de ses feuilles, mais il s'en distingue par la forme et la qualité de ses fruits; ses bourgeons sont gros, courts, s'amincissant peu dans le haut, rougissant sensiblement du côté du soleil, et portent les yeux ou boutons très-rapprochés les uns des autres. Les feuilles sont en conséquence très-rapprochées, plutôt petites que grandes, arquées en arrière, aiguës, bordées de petites dents arrondies peu profondes et munies à la base de glandes réniformes jaunâtres et nombreuses sur la plupart des feuilles. Les stipules, très-caduques comme sur tous les Pêchers, sont lancéolées, aiguës, ciliées sur les bords, et se rompent à une certaine distance de leur base, qui persiste. Le fruit est très-beau de forme et de volume; il est généralement arrondi, régulier, ayant de 26 à 28 lignes de diamètre sur une ou deux de moins en hauteur, marqué d'un sillon large dans la partie supérieure, peu sensible sur les côtés, mais plus prononcé à la base, où il s'enfonce dans la cavité large et profonde de la queue; toujours la base, du pistil persiste au sommet du fruit et y forme une petite pointe sans mamelon. La peau, assez épaisse, munie d'un léger duvet, est d'un vert jaune tendre dans l'ombre et maubrée de rouge assez foncé du côté du soleil. La chair est fine, très-fondante, un peu jaunâtre, et rougit modérément auprès du noyau. L'eau est abondante, sucrée et fort agréable. Le noyau est gros, très-convexe, profondément rustiqué, et se détache parfaitement de la

PÊCHER SIEULLE.

chair ; son sommet est muni d'une pointe robuste , assez longue et de peu d'épaisseur. Nous considérons ce fruit comme une très-bonne acquisition pour nos jardins et invitons M. Sieulle à le multiplier d'abord par la greffe et ensuite à semer les noyaux des fruits qu'il a déjà obtenus, pour voir si l'espèce se reproduira sans dégénérer et dans l'espérance d'en obtenir des arbres sains, exempts des maladies qui assiègent et détériorent de plus en plus nos anciennes bonnes espèces. — Le nom de Sieulle étant celui d'une famille de jardiniers honorables , qui se distinguent particulièrement par la culture des Pêchers , nous avons profité de cette heureuse circonstance pour attacher leur nom à la pêche que nous venons de décrire et le faire passer, autant qu'il est en notre pouvoir, à la reconnaissance des horticulteurs et des amateurs de beaux et bons fruits. » Poiteau, *Annales de la Société d'Horticulture de Paris*, t. IX, p. 217 [1831].

JARDEN FRUITIER DU MUSÉUM.



Mlle E. Trilland sc.

PÈCHIER SOUVENIR DE JAVA

A. Riviere del.
E. Borel sculp.

PÊCHER SOUVENIR DE JAVA.



Feuille à glandes réniformes. Fleurs petites, d'un rose très-vif. Fruit mamelonné ou légèrement conique, à chair non adhérente, mûrissant dans la première quinzaine d'août.

ARBRE de moyenne vigueur; à rameaux assez grêles, se dénudant facilement, couverts d'une écorce rougeâtre.

FEUILLES nombreuses, ovales lancéolées, à dents souvent assez larges, mais peu profondes, régulièrement atténuées et obtuses au sommet, recourbées en arrière, canaliculées, d'un vert pâle, munies de glandes réniformes.

FLEURS petites, rose vif, à pétales distants, ovales, allongés, atténués en onglet, à étamines saillantes.

FRUIT moyen, plus haut que large, ou un peu conique, aplati à la base, mamelonné au sommet, à peine sillonné, si ce n'est sur l'un des côtés qui présente une rainure très-étroite, d'abord imperceptible, mais qui s'approfondit peu à peu, de sorte que le fruit paraît avoir une tendance à se fendre; *cavité pédonculaire* étroite et peu profonde. *Peau* très-mince, se détachant facilement de la chair, revêtue d'un court duvet, rouge foncé et rouge brun sur les parties exposées au soleil, ordinairement marquée de taches plus foncées qui simulent des marbrures. *Chair* très-fondante, d'un blanc verdâtre à la circonférence,

PÊCHER SOUVENIR DE JAVA.

non adhérente ou très-légèrement adhérente, rose violacé autour du noyau; eau abondante, sucrée, légèrement relevée. *Noyau* petit, ovale, obtus, terminé au sommet en un court mucron, à surface marquée de sillons courts et réguliers qui rappellent un peu les perforations que présentent les noyaux des Pêchers *Madeleine*; suture ventrale à peine sillonnée; suture dorsale large, plate, accompagnée de chaque côté d'un large sillon.

Le Pêcher *Souvenir de Java*, signalé d'abord par M. Papeleu, nous a été envoyé par M. A. Bivort, de Fleurus (Belgique). Ses fruits, qui mûrissent du 15 au 25 août, sont quelquefois de première qualité, mais un peu petits. Par ses feuilles cette variété ressemble à la *Pourprée tardive*.



A. Riviereux del.
G. Bergeus sculp. Charpentier. Drou.

PÊCHER SOUVENIR DE JEAN REY

Mlle E. Trilland sc.

PÊCHER SOUVENIR DE JEAN REY ⁽¹⁾.



Feuilles à glandes réniformes. Fleurs petites, rose très-clair.
Fruit moyen ou gros, déprimé, à chair jaune, non adhérente, mûrissant dans la première quinzaine de septembre.

ARBRE très-vigoureux, à rameaux gros, couvert d'une écorce d'un vert-roux.

FEUILLES elliptiques, d'un vert pâle, atténuées en une pointe obtuse et courte, bordées de dents peu profondes, arrondies; glandes réniformes.

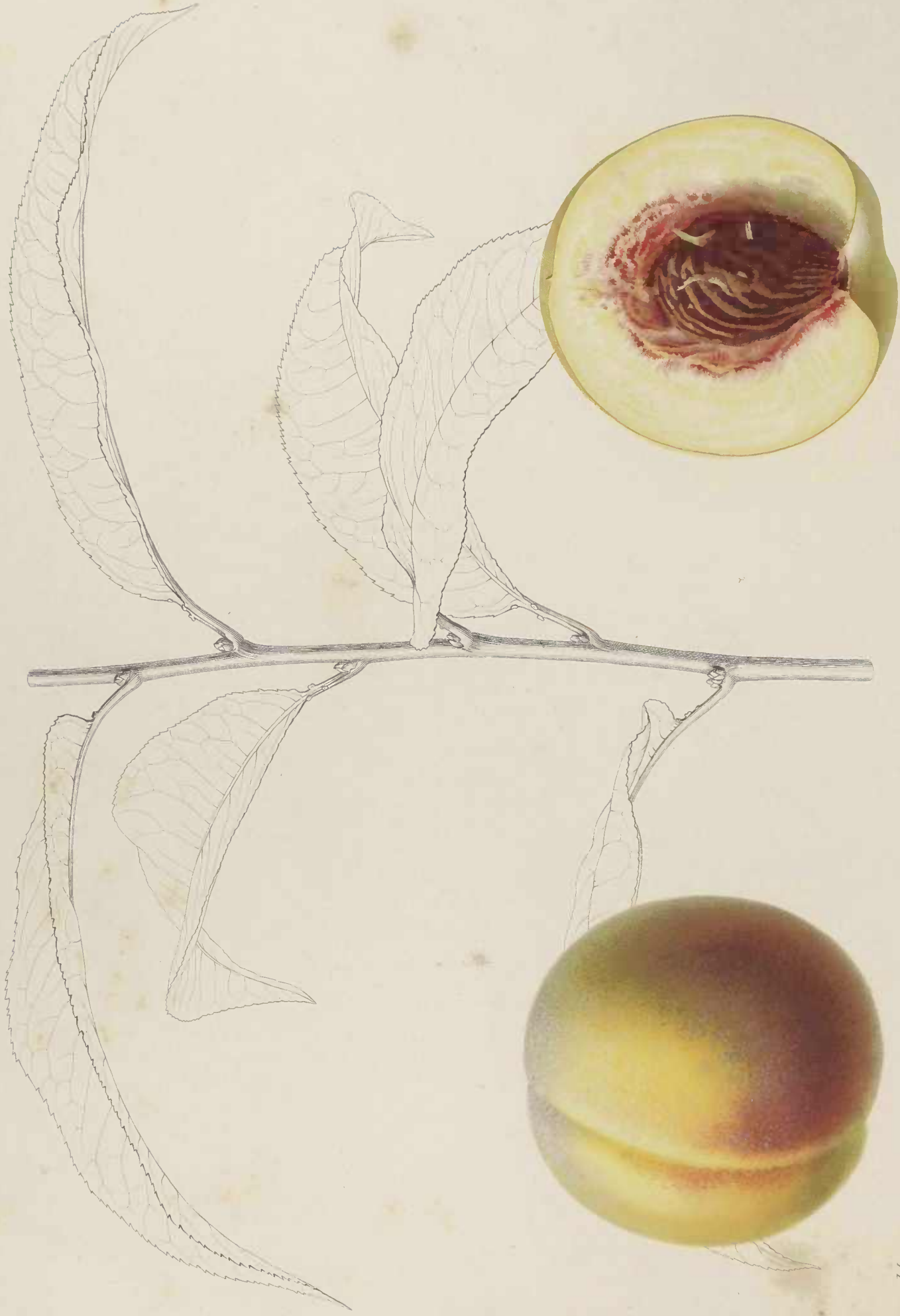
FLEURS petites, rose très-clair.

FRUIT déprimé, parcouru par un sillon large et peu profond; *cavité pédonculaire* large, évasée, peu profonde; *peau* très-duveteuse, de couleur jaune beurre frais à l'ombre, rouge foncé sur les parties exposées au soleil; *chair* non adhérente, jaune, très-fondante; *eau* abondante, sucrée, légèrement parfumée; *noyau* court, obovale, obtus, un peu inéquilatéral, tronqué à la base, courtement mucronulé, à surface marquée de sillons étroits; suture ventrale convexe, largement sillonnée; suture dorsale peu saillante, bordée d'un sillon assez large.

(1) Jean Rey, pépiniériste à Toulouse, décédé dans cette ville le 17 novembre 1862, à l'âge de soixante-cinq ans.

PÈCHER SOUVENIR DE JEAN REY.

Cette variété, dont les fruits commencent à mûrir au commencement de septembre, a été obtenue de semis par feu Jean-Rey, qui nous l'a envoyée et à qui nous la dédions. Bien qu'à chair jaune, les fruits de cette variété sont très-bons, parfumés, et à peu près exempts de la saveur de prune que possèdent presque toutes les pêches à chair jaune. Nous devons faire observer que le fruit que nous figurons a été produit par un jeune arbre en plein vent, que par conséquent sur un arbre âgé, placé en espalier, les fruits deviendront plus gros.



A. Boissier del.
Paris, chez M. Moitte, 1818.

PÈCHER DE SYRIE

Mlle W. Taillaut sc.

PÊCHER DE SYRIE.



Feuilles à glandes réniformes. Fleurs très-petites, rose vif, à pétales rétrécis en un long onglet. Fruit gros, ordinairement plus haut que large, à chair non adhérente, mûrissant dans la première quinzaine de septembre.

ARBRE vigoureux et très-fertile, à rameaux nombreux, plutôt grêles que robustes, couverts d'une écorce rouge violacé.

FEUILLES étroites, acuminées-aiguës, souvent un peu contournées, très-finement dentées, munies de glandes réniformes.

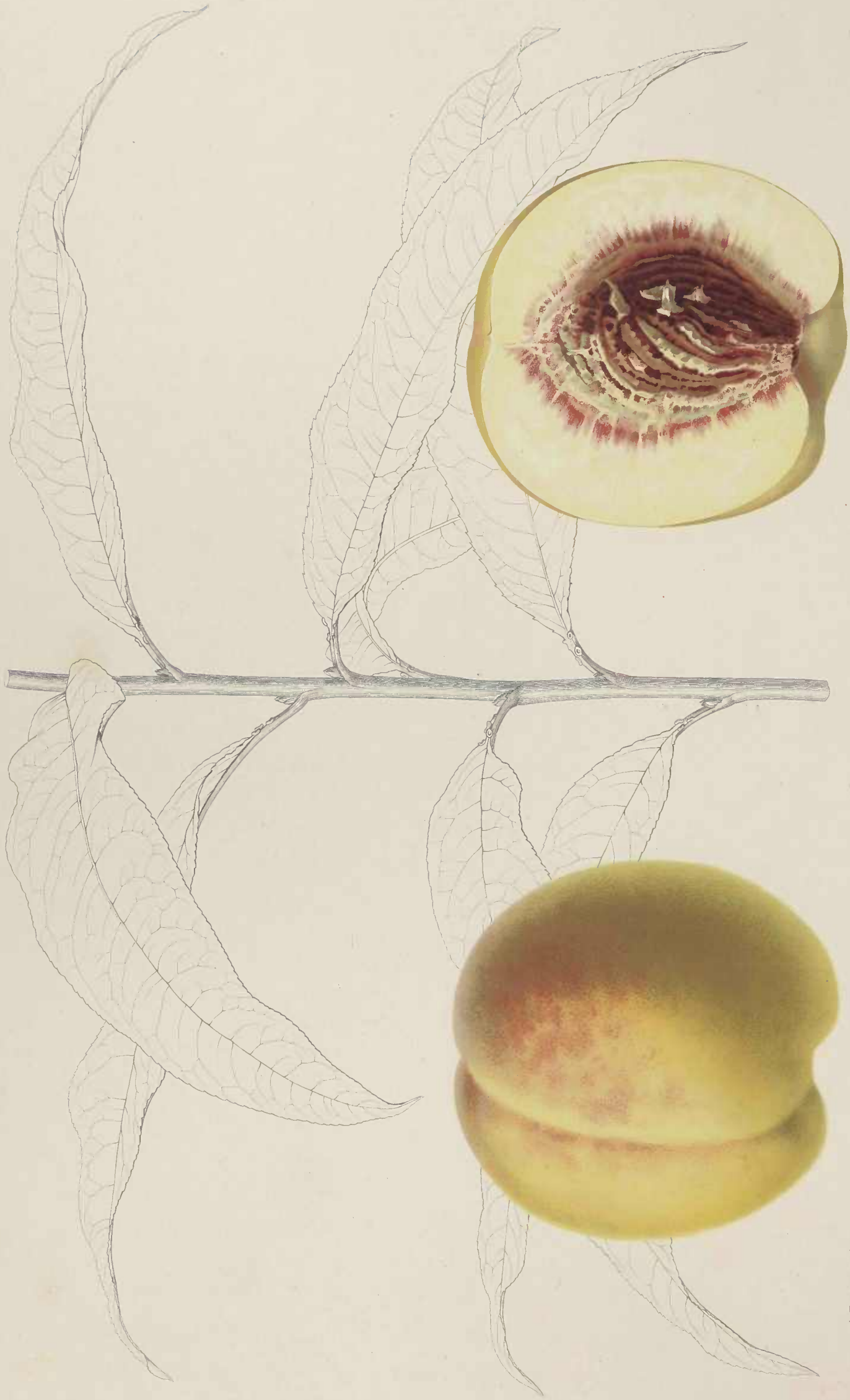
FLEURS très-petites, rose vif, à pétales longuement onguiculés, à étamines saillantes.

FRUIT moyen ou gros, plus haut que large, atténué aux deux bouts, à peine sillonné; *cavité pédonculaire* très-petite et peu profonde; *peau* se détachant facilement de la chair, couverte d'un long duvet soyeux-laineux, vert herbacé, prenant sur les parties exposées au soleil une couleur rouge lie de vin foncé; *chair* non adhérente, d'un blanc mat, rouge-violacé près du noyau, fondante, agréablement parfumée; *noyau* obovale, allongé, atténué à la base, très-renflé vers le sommet, régulièrement arrondi ou à peine mucronulé, très-profondément sillonné; sutures peu développées, la dorsale marquée d'un sillon dans toute son étendue.

PÊCHER DE SYRIE.

Cette variété, connue aussi sous les noms de *Pêcher Michal*, *P Bar-ral*, *P d'Égypte*, *P de Tullins*, mûrit ses fruits à Paris vers le 8 septembre. Sans être mauvaise, elle ne mérite pas les éloges dont on l'a comblée. On a aussi avancé à tort qu'elle se reproduisait de semis sans variation. Comme beaucoup d'autres variétés elle a en effet une tendance à se reproduire, mais on trouve aussi dans les jeunes plants qui en proviennent des individus qui s'en éloignent considérablement. C'est là, du reste, un fait qui se montre chez toutes les variétés.

Si nous nous en rapportons aux premières versions, cette variété serait originaire des jardins de Damas, d'où elle en aurait été rapportée vers 1800; ce qui explique le nom *P. de Syrie* sous lequel on la désigne. Depuis très-longtemps on la cultive à Tullins, dans les environs de Grenoble, ce qui explique de même le nom de *Pêche de Tullins* qu'elle porte aussi fréquemment que celui de *Pêche d'Égypte*.



A. Riocreux del.
G. Stearns sculp.

PÊCHER TARDIVE DES MIGNOTS

Mlle E. Trillat sc.

PÊCHER TARDIF DES MIGNOTS.



Feuilles à glandes réniformes. Fleurs grandes. Fruit oblong, souvent bosselé, à chair non adhérente, mûrissant dans la première quinzaine de septembre.

ARBRE vigoureux, à rameaux assez gros, à écorce rouge foncé sur les parties exposées au soleil.

FEUILLES glanduleuses, planes, longuement lancéolées et atténuées en pointe, finement et courtement dentées, à glandes réniformes; celles des pétioles souvent avortées, ou, dans le cas contraire, grosses et un peu bombées.

FLEURS grandes, rose carné, à pétales obovales, courtement ongiculés. *Étamines* incluses ou à peine saillantes.

FRUIT ordinairement plus haut que large, souvent inéquilatéral, bosselé, marqué sur l'un des côtés d'un sillon peu profond qui se termine dans une dépression placée au sommet du fruit et au centre de laquelle se trouve un petit mucron. *Cavité pédonculaire* étroite, peu profonde. *Peau* se détachant de la chair, jaunâtre, très-duveteuse et comme feutrée, lavée de rouge cerise du côté du soleil, couleur qui, très-souvent, forme des sortes de marbrures. *Chair* non adhérente, fondante, blanche, rouge violacé près du noyau; eau abondante, sucrée, finement et agréablement relevée. *Noyau* très-rouge lorsqu'on le détache de la chair, elliptique-oblong, atténué à la base, renflé

PÊCHER TARDIF DES MIGNOTS.

près du sommet, qui est brusquement atténué, obtus ou à peine mucronulé, à surface fortement rustiquée par de nombreux sillons; suture ventrale épaisse, comme gibbeuse; suture dorsale saillante et très-aiguë vers la base, accompagnée de chaque côté d'un sillon peu profond.

Le *Pêcher tardif des Mignots* mûrit ses fruits vers la première quinzaine de septembre. C'est une bonne variété, d'autant plus précieuse qu'elle vient fort bien en plein vent, et c'est même ainsi qu'on la cultive aux environs de Paris. Lorsque l'arbre est en espalier les fruits acquièrent plus de grosseur et se colorent plus que celui que nous avons représenté et qui a été cueilli sur un arbre de plein-vent.

La teinte générale de la peau est si jaune qu'on est tenté de classer, à première vue, la *Pêche tardive des Mignots* parmi les pêches à chair jaune.



*A. Boerhaave del.
G. de Vries sculp.*

Méde E. Failland sc.

PÊCHER TETON DE VÉNUS.

PÊCHER TETON DE VÉNUS.



Feuilles glanduleuses, à glandes globuleuses. Fleurs très-petites. Fruit gros, souvent mamelonné, à chair non adhérente, mûrissant vers la fin de septembre.

ARBRE très-vigoureux, à rameaux gros et longs, à écorce vert-roux, rarement colorée, si ce n'est dans les terrains secs, lorsque l'arbre, planté le long d'un mur, est fortement frappé par le soleil.

FEUILLES glanduleuses, grandes, planes, larges, finement dentées, courtement rétrécies en pointe vers le sommet. *Glandes* globuleuses, petites, rares, souvent noirâtres.

FLEURS petites, rose violacé pâle, à pétales distants, régulièrement obovales, petits, concaves, assez longuement onguiculés. *Étamines* à peine saillantes.

FRUIT très-gros, un peu plus haut que large, ordinairement plus ou moins conique et mamelonné, terminé par un petit mucron pointu, à surface légèrement bosselée, parcouru d'un sillon étroit placé dans une large dépression. *Cavité pédonculaire* largement évasée, très-peu profonde. *Peau* épaisse, très-duveteuse, vert-blanchâtre, jaunissant à la maturité, se colorant en rouge franc uni ou marbré sur les parties exposées au soleil. *Chair* non adhérente, fondante, blanche, souvent légèrement rosée, parfois même violacée dans la partie qui touche au noyau; eau très-abondante, peu sucrée, souvent aigrelette, pourtant agréable. *Noyau* gros, roux, tomenteux, longuement et régulièrement

PÈCHER TETON DE VÉNUS.

ovale, atténué aux deux bouts et terminé au sommet par un long mucron spinescent; à surface très-grossièrement et largement rustiquée-sillonnée; suture ventrale peu saillante, parcourue au milieu par un sillon assez large, à bords épais, souvent çà et là entrecoupés; suture dorsale saillante, très-amincie, aiguë vers la base, accompagnée de chaque côté d'un sillon profond, largement évasée.

Le Pêcher *Teton de Vénus* n'est pas ordinairement très-fertile; ses fruits mûrissent à partir de la deuxième quinzaine de septembre. Toutefois dans les années froides et humides leur maturité est beaucoup plus tardive; dans ce cas ils sont à peine sucrés et presque complètement dépourvus de saveur.

Cette variété doit donc être plantée en espalier à bonne exposition, et, lorsque cela est possible, en terres sèches, chaudes et légères. Dans ces conditions le fruit est ordinairement fort bon. C'est du reste une variété que l'on doit avoir dans toute collection soignée.

« Le *teton de Vénus* est une Pêche qui ressemble assez à l'Admirable; elle est ronde et faite en teton qui a une pointe comme une tette, est blanche dedans, est peu rouge dehors; sa chair est très-délicate et fondante. C'est une des meilleures Pesehes tardives; fleurit à petites fleurs. » Merlet, *Abrégé des bons Fruits*, p. 36 [1675].

« Ainsi nommée parce qu'elle a une tette au bout, plus grosse et plus longue qu'aucune autre Pêche; ressemble beaucoup à l'Admirable; elle n'est pas si grosse ni si ronde; sa chair est excellente; elle fleurit à petites fleurs; sa maturité est à la fin de septembre. » *Catalogue des Chartreux*, p. 9 [1752].

« Pêche d'une forme plus allongée que les autres, avec un mamelon très-apparent à l'extrémité; sa chair est excellente; fleurit à petites fleurs. Mûrit à la fin de septembre, au midi. » Nollin *Essai sur l'Agriculture moderne*, p. 173 [1755].

« Ce Pêcher est très-ressemblant à l'Admirable par sa vigueur, par la force de ses bourgeons, par la beauté de ses feuilles, qui sont très-finement

PÊCHER TETON DE VÉNUS.

dentées; par sa fleur qui est petite, rose, bordée de carmin. Son fruit est moins rond; son diamètre et sa longueur sont presque égaux (31 lignes sur 30); quelquefois il est beaucoup plus gros que l'*Admirable*. Un de ses côtés est divisé suivant sa longueur par une gouttière peu profonde, souvent à peine terminé par un petit enfoncement, un mamelon si gros que, suivant plusieurs auteurs, il caractérise ce fruit; quelquefois, surtout dans les gros fruits, il n'y a ni gouttière ni aplatissement bien sensible sur les côtés, ni enfoncement, ni mamelon à la tête, mais, vu par cette extrémité, il représente bien, suivant d'autres, l'objet dont il porte le nom. La queue est placée dans une cavité profonde et assez large. La peau est couverte d'un duvet fin; elle ne prend pas beaucoup de couleur du côté du soleil; tout ce qui est à l'ombre est de couleur paille. L'eau a un parfum fin et très-agréable. La fin de septembre est le temps de la maturité de ce fruit. Le noyau est de médiocre grosseur, terminé en pointe, et il y reste de grands lambeaux de chair. » Duhamel, *Traité des Arbres fruitiers*, p. 34 [1768].

« Autre variété plus grosse et moins arrondie que l'*Admirable*, terminé par un gros mamelon; goût très-fin et agréable. Mûrit fin de septembre. » *Bon Jardinier* [1783].

« Le *Teton de Vénus* est une Pêche plus longue que ronde, ayant un mamelon allongé à son extrémité; elle fleurit à petites fleurs et mûrit à la fin de septembre. C'est une excellente Pêche, meilleure dans les terres légères et chaudes que dans les terres franches et froides. On la place en espalier au midi. » Descombes, *École du Jardin fruitier* [1784].

« Ce Pêcher ressemble aussi à l'*Admirable* par son port, ses feuilles et ses fleurs; ses fruits, ordinairement plus gros, moins arrondis, la plupart terminés par un très-gros mamelon, sont d'un jaune paille qui se lave légèrement de rouge du côté du soleil. La chair est de couleur rose auprès du noyau; l'eau est d'un goût très-fin et très-agréable. Ce beau fruit mûrit à la fin de septembre. » Le Berryais, *Traité des Jardins*, vol. I, p. 301 [1789].

« Cette Pêche est souvent confondue avec la Bourdine parce que ses fleurs sont semblables, que son mamelon est variable, et aussi parce que le temps de sa maturité prête beaucoup à cette confusion; cependant elle est plus grosse, moins colorée et un peu plus tardive. » Pirolle, *Horticulteur français* [1824].



*A. Moerens del.
P. Bourgeois, lithomulth. Bruc.*

PÊCHER THURET

M^{le} F. Trilland sc.

PÊCHER THURET.



Feuilles à glandes réniformes. Fleurs grandes, bien ouvertes, rose carné. Fruit très-petit, à chair non adhérente au noyau, mûrissant vers la dernière quinzaine d'août.

ARBRE peu vigoureux, à rameaux grêles, à écorce d'un vert roux ou légèrement violacée.

FEUILLES étroites, elliptiques, longuement acuminées au sommet, souvent pliées en gouttière, bordées de dents très-fines et aiguës, munies de glandes réniformes très-rares et petites.

FLEURS grandes, d'un beau rose tendre; à pétales larges, ovales, pourvus d'un ongle très-court; à étamines non saillantes.

FRUIT atteignant à peine 40 millimètres de hauteur sur environ 32 de diamètre, un peu inéquilatéral, marqué d'un large sillon sur un côté, assez brusquement atténué au sommet, qui porte un petit mamelon obtus; *cavité pédonculaire* largement évasée, peu profonde; *peau* duveteuse, d'un vert herbacé ou jaunâtre et lavée de rouge vermillon sur les parties fortement insolées, pointillée de rose sur toute la surface exposée à l'ombre; *chair* non adhérente ou rarement un peu adhérente au noyau, blanc jaunâtre, rose terne dans la partie voisine du noyau, fondante bien que ferme; *eau* abondante, sucrée, relevée d'un léger parfum très-agréable; *noyau* ovoïde, très-renflé sur la portion moyenne, presque cylindrique vers le sommet

PÊCHER THURET.

qui se termine par une sorte de mamelon aigu, brusquement arrondi à la base, finement vermiculé sur les faces; suture dorsale saillante, formant une sorte de carène arrondie, parcourue de chaque côté par un large sillon; suture ventrale à peine visible.

Le *Pêcher Thuret* est originaire de la Chine et provient de noyaux envoyés au Muséum par M. l'abbé Armand David, missionnaire apostolique. Ces noyaux, semés chez M. Gustave Thuret, à Antibes, en 1862, ont produit des individus qui fructifièrent pour la première fois en 1865. Leurs fruits, dont la saveur est très-délicate, mûrissent à Antibes vers la fin de juillet.

Le *pêcher Thuret* constitue une variété très-curieuse, qui, par la forme générale et l'aspect de ses fruits, rappelle beaucoup l'*Avant-Pêche rouge* ou *petite Mignonne*, dont l'origine nous est inconnue, mais elle en est complètement différente par l'aspect général, qui n'a rien de la vigueur du premier, par ses grandes fleurs, par l'époque de maturité de ses fruits. Cette variété nous a présenté une singularité très-remarquable : quelques noyaux du *P. Thuret*, semés en 1866, nous ont donné un individu du type sauvage de l'Amandier commun, à en juger du moins par son faciès; tandis que les autres sujets appartiennent nettement aux Pêchers. Que produiront-ils ?



A. Choix de Del.

PÊCHER TURENNE AMÉLIORÉ.

P. communis Choix de Del.

Ficart sc.

PÊCHER TURENNE AMÉLIORÉ



Feuilles étroites, lancéolées-linéaires, étalées, munies de très-petites glandes. Fleurs petites, d'un rose vif. Fruit gros, globuleux, à chair non adhérente, blanchâtre, traversée près du noyau par de légères stries carminées; mûrissant à la fin d'août.

ARBRE assez vigoureux, à rameaux allongés, de grosseur moyenne, à écorce verte, lavée de pourpre au soleil.

FEUILLES lancéolées-linéaires, aiguës, finement dentées, d'un vert pâle, glanduleuses, glandes petites, arrondies, ou réniformes naissant ordinairement à l'origine du limbe

FLEURS petites, d'un rose vif, à pétales ovales, creusés en cuiller, un peu redressés, mollement onguiculés.

FRUIT gros, globuleux, légèrement déprimé au sommet, parcouru par un sillon assez profond qui le partage ordinairement en deux portions inégales; *cavité pédonculaire* évasée; *peau* duveteuse, jaune à l'ombre, d'un rouge très-foncé sur les parties les plus insolées, mais passant au rouge carminé vers la partie ombrée; *chair* non adhérente, blanchâtre, teintée de pourpre

PÊCHER TURENNE AMÉLIORÉ.

au voisinage du noyau ; *eau* très-abondante, sucrée, parfumée ; *noyau* gros, ventru, ovoïde, tronqué à la base, mucroné au sommet, irrégulièrement et profondément rugueux ; *suture* ventrale saillante, marquée d'un sillon assez profond ; *suture* dorsale déprimée vers le haut, proéminente à la base, accompagnée de sillons assez larges.


Cette excellente variété mûrit ses fruits vers la mi-août.

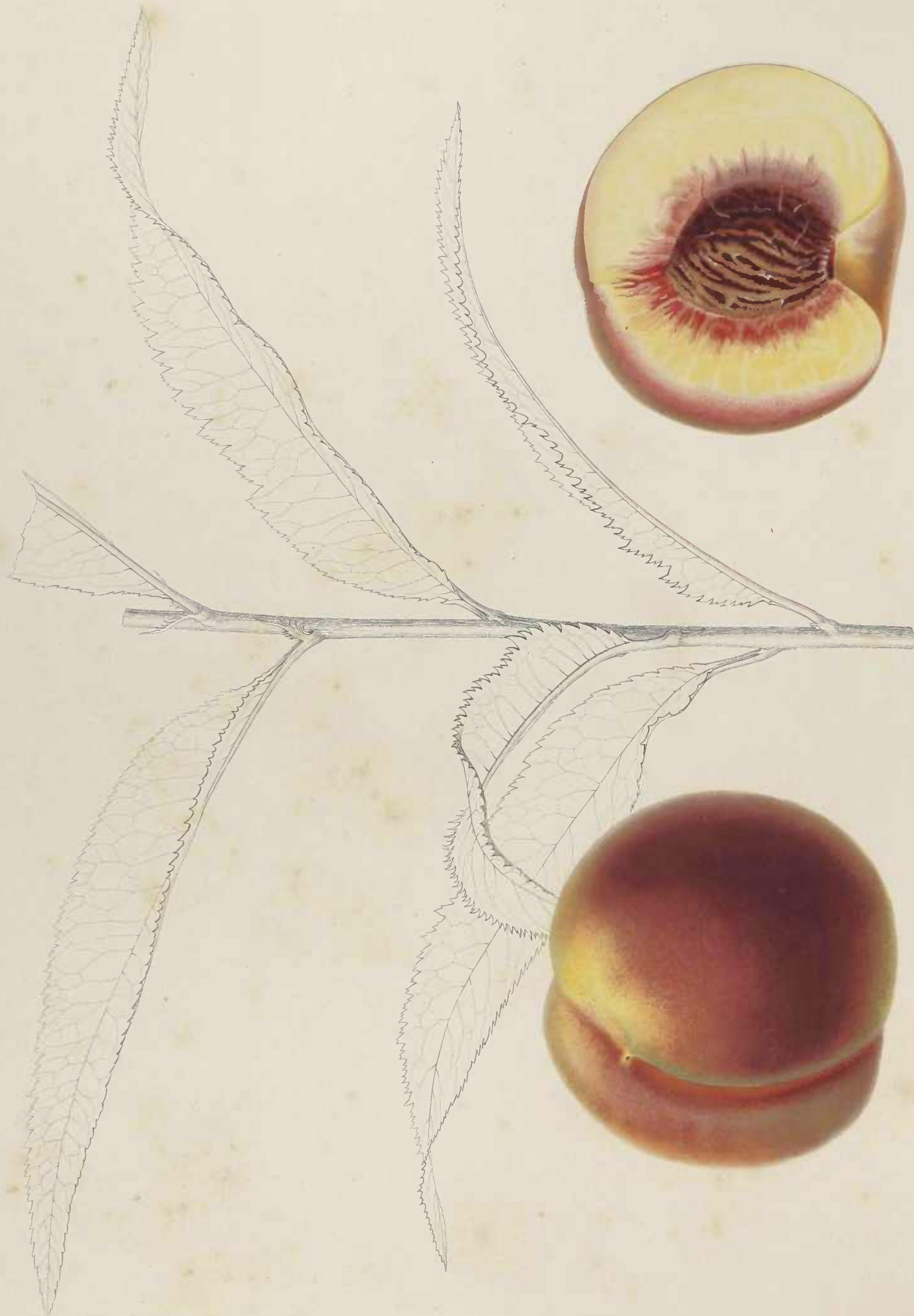
« *Turenne*. — Cultivé en plein vent dans les vignes du Lyonnais ; les semis ont produit plusieurs sous-variétés. M. Gaillard, pépiniériste à Brignais (Rhône), a fixé l'une d'elles, sous le nom de *Pêche Turenne améliorée* : c'est celle-ci que je vais décrire. — Fruit moyen, aplati aux deux extrémités, par conséquent plus large que haut ; sillon peu profond et évasé ; mamelon nul et remplacé par une dépression assez prononcée ; peau fine, colorée, d'un pourpre foncé du côté du soleil ; chair fine, blanche, à peine rosée autour du noyau ; eau peu abondante, mais bien sucrée et très-parfumée, saveur très-franche. Excellente variété pour plein vent. M. Gaillard assure que la *Turenne améliorée* est maintenant constante dans sa reproduction ; elle mûrit au commencement de septembre. — Noisette, dans son *Jardin fruitier* (2^e édit. 1859), décrit le Pêcher Turenne, mais il se trompe en disant que cette variété est à glandes nulles. — M. Robert Hogg, dans l'*Almanach du jardinier* pour 1865, mentionne de son côté le Pêcher *Turenne amélioré*, et commet la même erreur que Noisette : il finit en déclarant que cette variété est mauvaise. » Mortillet, *Les Meilleurs Fruits* ; Pêcher, p. 147 [1865].

« *Pêcher Turenne amélioré*. — Arbre d'une bonne vigueur, rappelant un peu par son aspect un Pêcher de semis. Rameaux effilés, plutôt grêles que gros, à écorce verte, parfois un peu violacée. Feuilles glanduleuses, moyennes, étalées, très-courtement dentées, à glandes réniformes, petites. Fleurs petites, campanulées, rose vif, à pétales oblongs, très-concaves, à étamines à peine saillantes. Fruit gros, parfois très-gros, ordinairement inéquilatéral, largement sillonné ; cavité pédonculaire ouverte, peu profonde ; peau velue, très-douce au toucher, prenant sur les parties fortement insolées

PÈCHER TURENNE AMÉLIORÉ.

une couleur rouge pourpre qui s'atténue successivement et passe du rouge vif carminé au rose clair. Chair non adhérente, très-fondante, blanc-jaunâtre, très-légèrement violacée autour du noyau, eau extrêmement abondante, sucrée, agréablement relevée; noyau régulièrement elliptique, atténué, arrondi aux deux bouts, roux foncé, à surface profondément rustiquée. Cette variété, dont les fruits sont de qualité tout à fait supérieure, a été obtenue par M. F. Gaillard, pépiniériste à Brignais, d'un noyau de la Pêche *Turenne*, variété très-cultivée dans le Lyonnais. » Carrière, *Rev. hort.* 1869, p. 51. *Icon.*





A. Socrate del.

G. Boregas sculp.

PÉCHER UNIQUE.

Mels E. Taillant sc.

PÊCHER UNIQUE.



Feuilles dépourvues de glandes, très-longuement et irrégulièrement dentées. Fleurs très-petites. Fruit de grosseur moyenne, à chair non adhérente, mûrissant vers la fin d'août.

ARBRE en général peu vigoureux ; à rameaux gros, courts ; à écorce violacée, marquée quelquefois de taches plus foncées.

FEUILLES très-rapprochées, dépourvues de glandes, assez épaisses, longues, étroites, à dents écartées très-inégales.

FLEURS très-petites, campaniformes, rose-lilacé terne, à pétales oblongs, légèrement concaves ; *étamines* peu saillantes, quoique rarement incluses, atteignant souvent la longueur des pétales.

FRUIT ordinairement inéquilatéral et bosselé, marqué sur l'une des faces d'un sillon très-étroit, et d'autant plus profond que le fruit est plus irrégulier, ordinairement terminé par un très-petit mucron ; *cavité pédonculaire* largement évasée, peu profonde ; *peau* assez épaisse, se détachant facilement de la chair, couverte d'un épais duvet gris, blanchâtre à l'ombre, rouge foncé ou violacé sur les parties exposées au soleil. *Chair* non adhérente, blanche ou rosée, rouge foncé dans la partie qui touche au noyau, fondante, remplie d'une eau sucrée légèrement acidulée ou vineuse. *Noyau* roux foncé ou brunâtre, très-irrégulièrement ovale, comprimé (surtout sur l'une des faces), profondément sillonné, quelquefois renflé vers le milieu, atténué à la base, obtus ou terminé par un petit mucron sétiforme ; suture dorsale

PÊCHER UNIQUE.

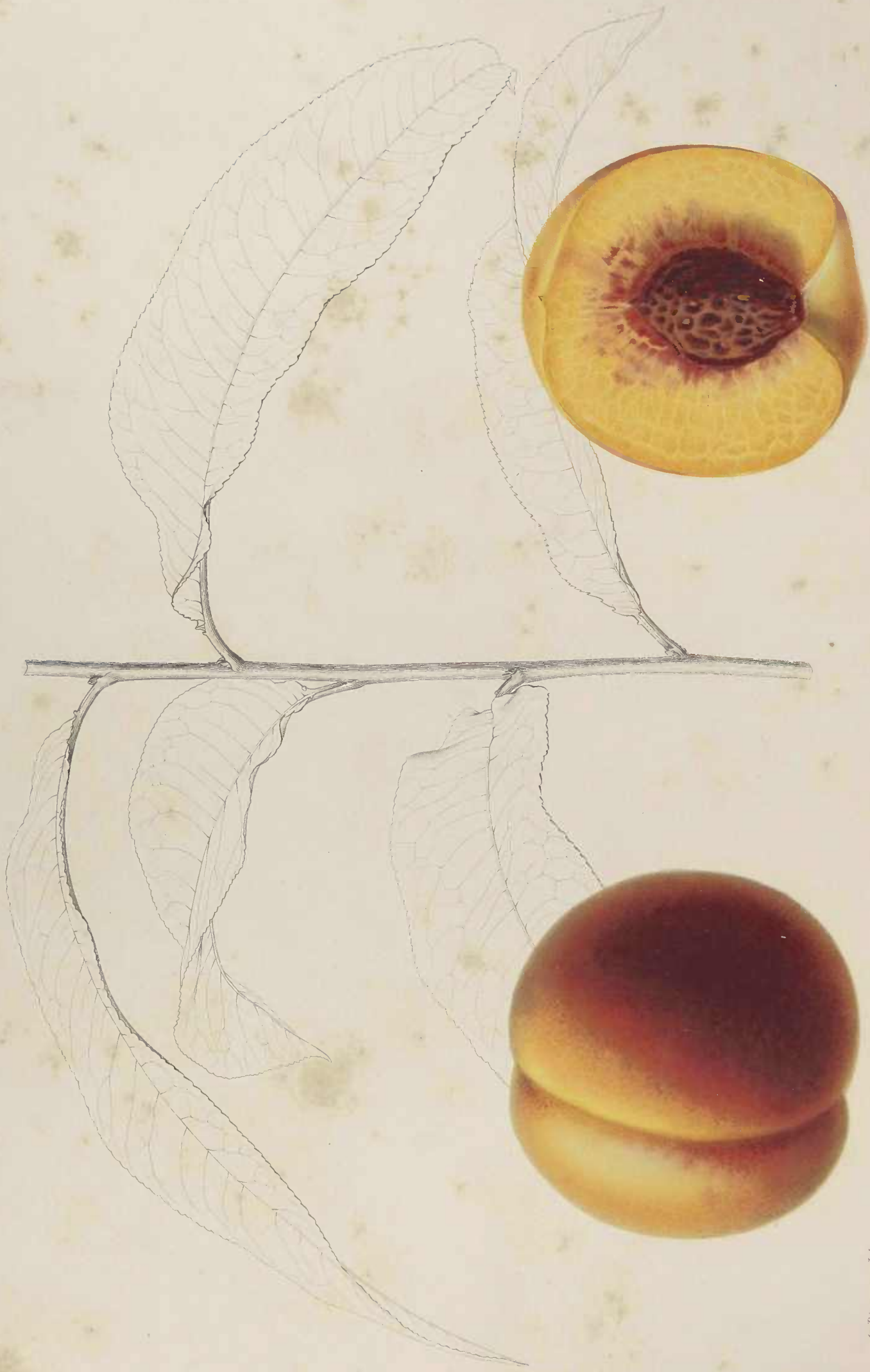
presque droite, peu saillante, comprimée dans toute sa longueur, accompagnée sur les côtés d'un sillon étroit assez profond; suture ventrale très-convexe, à peine sillonnée.

Cette variété, qui par l'extrême et singulière dentelure de ses feuilles ne peut être confondue avec aucune autre, mûrit ses fruits, à Paris, dans la dernière quinzaine d'août; ceux-ci sont assez bons dans les années chaudes, mais restent au contraire sans saveur dans les années froides et humides; ils deviennent très-vite pâteux lorsqu'on les laisse mûrir complètement sur l'arbre, aussi convient-il de les cueillir un peu avant la maturité et de la leur laisser atteindre au fruitier.

Le Pêcher unique doit être planté à bonne exposition et dans un terrain sec; il a l'inconvénient d'être fréquemment attaqué par le blanc des Pêchers (*Oidium Persicæ*); il faut donc souffrir aussitôt qu'on aperçoit les premières traces de cette maladie.

« Cet arbre pousse lentement et paraît assez sujet au miellat; les feuilles sont bordées de dents profondes et très-prononcées. Fruit inégalement divisé par une profonde rainure; sa saveur est bonne. Mûrit en août. Fleurs petites. — D'après M. Flay, cette variété a été trouvée sauvage dans les bois de New-Jersey. » *New American orchardist* [1835].

« Feuilles profondément et doublement dentées, fruit hâtif, singulier. Originaire des bois de New-Jersey. » *The orchard and fruit garden* [1839].



A. Stourcous del
Pl. Hort. Mus. Paris. 1817.

Mlle E. Tallant sc

PÊCHER WILLERMOZ

PÈCHER WILLERMOZ.



Feuilles à glandes globuleuses, très-petites. Fleurs petites, roses. Fruit gros, à chair non adhérente, jaune, rouge autour du noyau, mûrissant vers la fin d'août.

ARBRE de vigueur moyenne, très-fertile, mais parfois délicat, à rameaux vert-roux, prenant à la fin de la saison une couleur rouge foncé.

FEUILLES glanduleuses, larges et assez longues, souvent un peu ondulées tourmentées ou quelquefois gaufrées vers la nervure médiane, régulièrement atténuées en une longue pointe, souvent arquées en dessous, d'un vert jaunâtre pâle, comme chez toutes les variétés à chair jaune, dentées, à dents aiguës assez fortes; glandes globuleuses, très-petites, rares, jaunâtres.

FLEURS petites, roses, à pétales obovales, arrondis, à étamines légèrement saillantes.

FRUIT gros, plus haut que large, souvent un peu bosselé, atténué au sommet, souvent subconique, un peu mamelonné, marqué sur l'un des côtés d'un sillon étroit. *Cavité pédonculaire* assez évasée et peu prononcée. *Peau* duveteuse, très-mince, se détachant facilement de la chair, d'un beau rouge carmin foncé sur toutes les parties exposées au soleil. *Chair* non adhérente, assez ferme, jaune-abricot, plus ou moins rouge autour du noyau, très-fondante; *eau* très-abondante, sucrée, parfumée, rappelant, comme toutes les pêches à chair

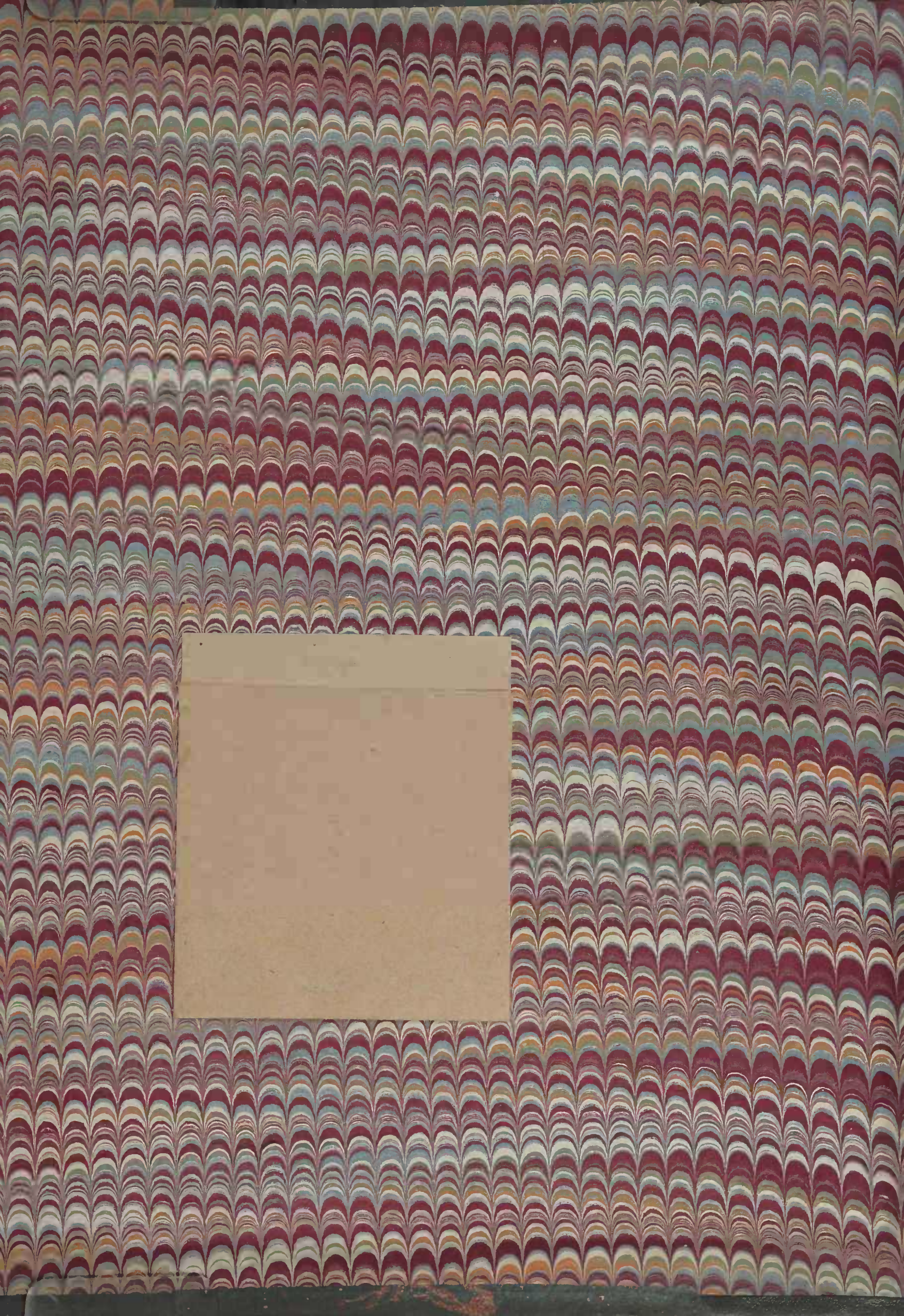
PÊCHER WILLERMOZ.

jaune, la saveur d'abricot. *Noyau* roux foncé ou rouge lorsqu'on le retire du fruit, inéquilatéral, très-atténué au sommet et terminé par un petit mucron, tronqué à la base, à faces convexes assez profondément sillonnées; suture ventrale très-saillante, parcourue d'un sillon profond, étroit; suture dorsale très-aplatie, peu saillante, accompagnée de chaque côté d'un large sillon.

Le Pêcher *Willermoz* mûrit ses fruits vers la fin d'août; ceux-ci sont gros et très-abondants; on peut donc le recommander aux amateurs de pêches à chair jaune, dont il est une des bonnes variétés.

« Pêche *Willermoz*. Variété introduite d'Amérique par M. F. Gaillard, pépiniériste à Brignais (Rhône), qui l'a dédiée à M. C.-F. Willermoz, directeur de l'École d'Horticulture du Rhône. Le fruit, gros, à chair jaune, juteuse, relevée d'un léger goût d'orange, très-bonne, à peau rouge vif du côté du soleil, jaune foncé du côté opposé, mûrit en septembre; l'arbre, très-fertile et vigoureux, se reproduit par le semis; on le cultive en espalier au levant ou au midi. Il réussit très-bien à l'air libre. » *Catal. général des Fruits examinés par le Congrès pomologique*, p. 43 [1864].







ORIENTAÇÕES PARA O USO

Esta é uma cópia digital de um documento (ou parte dele) que pertence a um dos acervos que fazem parte da Biblioteca Digital de Obras Raras e Especiais da USP. Trata-se de uma referência a um documento original. Neste sentido, procuramos manter a integridade e a autenticidade da fonte, não realizando alterações no ambiente digital – com exceção de ajustes de cor, contraste e definição.

1. Você apenas deve utilizar esta obra para fins não comerciais. Os livros, textos e imagens que publicamos na Biblioteca Digital de Obras Raras e Especiais da USP são de domínio público, no entanto, é proibido o uso comercial das nossas imagens.

2. Atribuição. Quando utilizar este documento em outro contexto, você deve dar crédito ao autor (ou autores), à Biblioteca Digital de Obras Raras e Especiais da USP e ao acervo original, da forma como aparece na ficha catalográfica (metadados) do repositório digital. Pedimos que você não republique este conteúdo na rede mundial de computadores (internet) sem a nossa expressa autorização.

3. Direitos do autor. No Brasil, os direitos do autor são regulados pela Lei n.º 9.610, de 19 de Fevereiro de 1998. Os direitos do autor estão também respaldados na Convenção de Berna, de 1971. Sabemos das dificuldades existentes para a verificação se uma obra realmente encontra-se em domínio público. Neste sentido, se você acreditar que algum documento publicado na Biblioteca Digital de Obras Raras e Especiais da USP esteja violando direitos autorais de tradução, versão, exibição, reprodução ou quaisquer outros, solicitamos que nos informe imediatamente (dtsibi@usp.br).