

S B

352

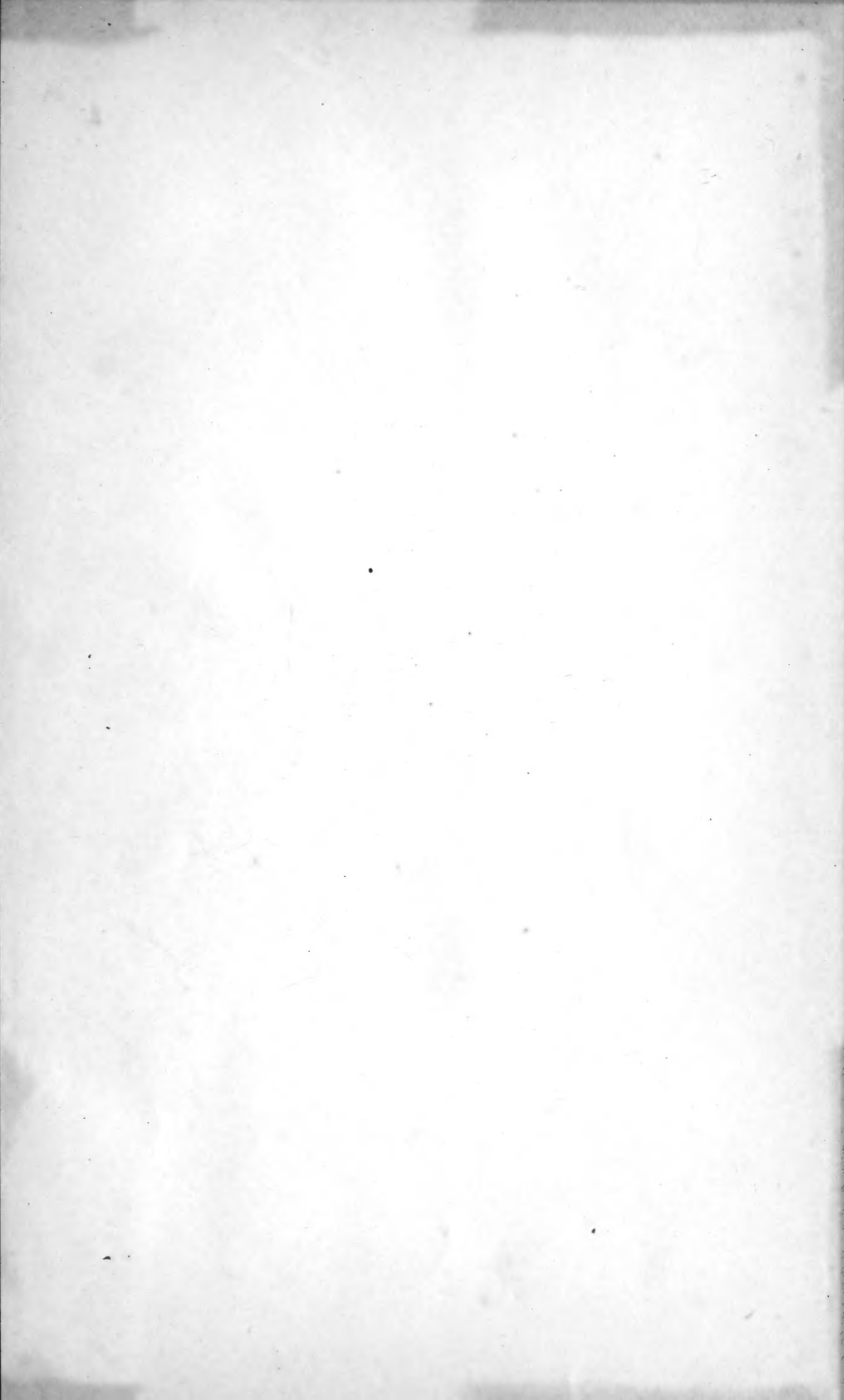
B35

LIBRARY OF CONGRESS.

Chap. SB357

Shelf B35

UNITED STATES OF AMERICA.



ABOVE FRONTIER

106
COURS PRATIQUE

DE LA CULTURE ET DE LA TAILLE

DES

ARBRES FRUITIERS

COURS PRATIQUE

DE LA CULTURE ET DE LA TAILLE

DES

ARBRES FRUITIERS

PRÉCÉDÉ DES NOTIONS INDISPENSABLES D'ANATOMIE

ET DE PHYSIOLOGIE VÉGÉTALES,

ET SUIVI DE RENSEIGNEMENTS POMOLOGIQUES,

INSTITUÉ PAR LE GOUVERNEMENT A L'ÉCOLE D'HORTICULTURE DE VILVORDE ;

RÉSUMÉ PAR

Emile Tarlier
X. DE BAVAY,

Chevalier de l'Ordre de Léopold; Directeur de l'École d'horticulture de l'État à Vilvorde;
Professeur d'arboriculture et de botanique à ladite école; Directeur des pépinières royales,

Membre de la Commission provinciale d'agriculture du Brabant,
de la Commission royale de pomologie, du Conseil administratif de la fédération
agricole du Brabant, etc.

A l'usage des conférences d'arboriculture fruitière organisées par le Gouvernement,
des horticulteurs, amateurs et instituteurs communaux.

QUATRIÈME ÉDITION,

Corrigée et augmentée.



EN VENTE :

A Vilvorde, chez l'auteur,

BRUXELLES, LIBRAIRIE AGRICOLE D'ÉMILE TARLIER,
Montagne de l'Oratoire, 5.

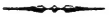
1864

SB357
.B35

H.E.P. oct. 7, 11.

AVANT-PROPOS

DE LA QUATRIÈME ÉDITION.



S'il est bon de dire beaucoup de choses en peu de mots, cela a souvent l'inconvénient de rendre les faits d'une façon incomplète et peu claire. C'est pour éviter ce reproche que je me suis décidé, dans cette nouvelle édition, à accompagner le texte concis de mon résumé, de planches et de figures explicatives qui en rendent la conception plus facile. J'ai cru nécessaire aussi d'exposer d'une manière plus méthodique et plus complète surtout les notions d'anatomie et de physiologie végétales ; ces connaissances devant servir de base à la théorie de tous les procédés de culture, je ne saurais assez insister sur leur étude. J'appelle également l'attention de mes lecteurs sur une forme nouvelle

(candélabre à 3 ou 5 branches) que j'ai introduite dans mes jardins et figurée dans mon ouvrage. Elle a l'avantage d'être d'une exécution facile et d'un prompt rapport pour les pêcheurs, poiriers et pommiers. J'ai enfin augmenté chaque leçon des faits nouveaux qui m'ont été suggérés par la pratique, et revu avec soin la liste des meilleurs fruits.

AVANT-PROPOS

DE LA PREMIÈRE ÉDITION.



La théorie est une exposition spéculative, plus ou moins bien raisonnée, des moyens employés par la pratique; celle-ci est la sanction de ses lois et de ses principes. Nulle théorie ne mérite confiance qu'après qu'elle a été confirmée par une opération manuelle.

Aujourd'hui la théorie en arboriculture n'est plus à la mode; c'est à des arbres réels, que la main du praticien a formés selon les lois de la végétation naturelle, que l'on donne la préférence; chacun veut les voir, les toucher, les opérer soi-même, et reconnaître s'il y a lieu d'approuver ou de blâmer la taille à laquelle ils sont soumis.

C'est donc à la pratique que j'ai uniquement

consacré mon livre, me bornant à n'emprunter à la théorie que les principaux termes de la science dont l'usage est pour ainsi dire forcé.

Les demandes des auditeurs de mon cours m'ont décidé à faire cette publication. J'ai voulu, par l'analyse de mes leçons, rappeler à leur mémoire mes procédés, et non les engager à éviter la lecture d'ouvrages plus complets sur ce sujet.

Rien encore n'a été publié en ce genre : aussi je désire que tous ceux qui sont appelés à l'enseignement de l'horticulture, mettent en commun leurs connaissances et leurs recherches, en livrant à la publicité le résumé de leurs travaux.

Quiconque possédera dans sa mémoire le résumé pratique d'un tel ouvrage, pourra sans hésiter subir tel examen que ce soit sur ce sujet.

Mon cours est divisé en deux périodes, celle d'hiver et celle d'été.

La première période se compose de sept leçons ; elle comprend la connaissance des divers organes d'un arbre et des fonctions que chacun d'eux est appelé à remplir dans la vie des plantes : la culture et la taille de tous les arbres fruitiers.

La deuxième contient trois leçons, et comprend toutes les opérations complémentaires de la taille,

l'indication des maladies, des animaux et des accidents qui attaquent les arbres fruitiers, et les moyens de les en préserver; une nomenclature des meilleurs fruits connus jusqu'à ce jour, avec le résumé de la culture propre à chaque variété.



COURS PRATIQUE

DE LA CULTURE ET DE LA TAILLE

DES ARBRES FRUITIERS.

PREMIÈRE PÉRIODE.



PREMIÈRE LEÇON.



1. Avant de nous occuper de la culture, de la conduite et de la taille des arbres fruitiers, il convient de présenter quelques préliminaires sur lesquels reposent les principes de la culture en général.

2. D'abord, j'indiquerai brièvement les différentes parties qui constituent un arbre; j'en ferai connaître les noms et enfin les fonctions qu'ils ont à remplir dans la vie des plantes. C'est sur cette étude qu'est basée la théorie des procédés de culture. Ces connaissances devront donc être familières à celui qui veut opérer avec certitude.

Elles vont être le sujet de cette première leçon.

ORGANISATION D'UN ARBRE.

3. Un arbre se compose, 1^o des organes de la nutrition, qui sont la racine, la tige et ses appendices, telles que les branches et les feuilles; 2^o des organes de la fructification, qui sont la fleur et le fruit.

Etudions séparément chacune de ces parties, en commençant par celles qui concourent à la nutrition.

4. **Organes de la nutrition.** — La racine est cette partie de la plante qui se dirige vers l'intérieur de la terre, en sens contraire de la tige. Elle se compose du *collet*, du *corps* ou *grosses racines*, et des *radicelles* ou *chevelu*.

Le collet, fig. 1 *a*, est le point de jonction entre la racine et la tige. C'est de là que s'élève celle-ci, qui se dirige vers le ciel. Il n'est visible qu'au commencement de la naissance de la jeune plante.

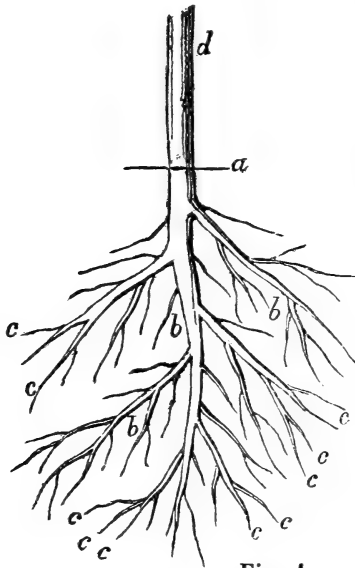


Fig. 1.

Le corps, fig. 1 *b*, est formé par l'ensemble des grosses racines. La principale fonction est de fixer l'arbre au sol et de donner naissance aux radicelles.

Les radicelles, fig. 1 *c*, sont ces petits filets grêles qui naissent sur les ramifications du corps. Leur extré-

mité libre, qui, dans le plus grand nombre des cas, ne se distingue par aucun caractère extérieur du reste de la fibre, porte le nom de *spongiole*. Ce point, qui ne présente aucune ouverture appréciable, est principalement

celui par lequel se fait l'absorption des fluides destinés à nourrir le végétal.

5. La tige, fig. 1 *d*, naît du collet. Elle se dirige en sens opposé à la racine; sa croissance s'opère dans l'air. Elle offre différents organes, et une structure anatomique qu'il importe de connaître.

Si l'on examine la coupe transversale d'un tronc, d'une branche ou d'une grosse racine, on y reconnaît, en allant de dehors en dedans: 1° l'écorce, le corps ligneux et le canal médullaire.

6. L'écorce, en allant de l'extérieur à l'intérieur, comprend l'épiderme, la *couche subéreuse*, l'*enveloppe herbacée*, les couches corticales, le liber et la zone sous-libérienne.

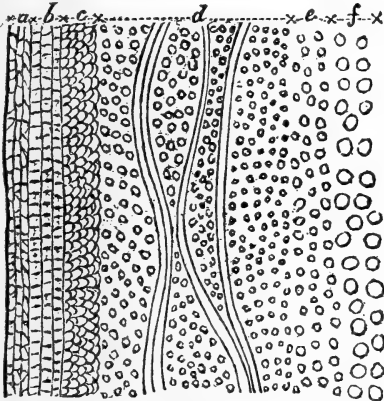


Fig. 2.

L'épiderme, fig. 2 *a*, est la partie la plus extérieure de l'écorce. C'est une membrane herbacée et mince, presque toujours transparente, qui recouvre toutes les parties de la plante exposées à l'air et à la lumière, et à travers laquelle on aperçoit la couleur des tis-

sus sur lesquels elle repose immédiatement et ne se détache bien que sur la surface des parties jeunes. Elle est percée d'un grand nombre d'ouvertures très-fines, auxquelles on a donné le nom de *stomates*.

Au-dessous de cet épiderme, on voit quelquefois une couche assez mince d'un tissu cellulaire, ne contenant pas de granulations vertes, mais colorée légèrement d'une teinte brune. Ce tissu a reçu le nom de *couche subéreuse*, fig. 2 *b*. Dans la plupart des arbres, elle reste

mince et ne prend pas d'accroissement, tandis que dans certaines circonstances elle prend une rapide épaisseur, et constitue une couche sèche et fendillée qui est appelée *liège*, le chêne-liège dont on fait des bouchons.

Immédiatement après cette couche subéreuse et le plus souvent après l'épiderme, apparaît une lame assez mince de tissu cellulaire, remplie de grains de chlorophylle qui lui donnent une couleur verte assez intense, dans les arbres bien portants et une couleur vert-pâle, dans ceux qui sont souffrants; cette lame constitue l'*enveloppe herbacée*, ou moelle de l'écorce, fig. 2 c. Elle communique avec la moelle placée dans le canal médullaire, au moyen des rayons médullaires ou lames de tissu cellulaire qui s'étendent en divergeant du centre à la circonférence, et qui traversent les couches ligneuses.

L'existence de ces trois couches n'est que temporaire; on ne les rencontre que dans les jeunes tiges et les jeunes branches; plus tard elles finissent par se fendre, se dessécher et se détruire.

Les couches du liber, qui sont placées immédiatement en dessous de l'enveloppe herbacée, fig. 1 d. Chaque couche est le produit de la végétation d'une année. Elles sont donc d'autant plus nombreuses, que les tiges ou les branches sont plus âgées. Constituées par des faisceaux de fibres et de vaisseaux soudés et anastomosés entre eux (ce sont eux qui charrient la sève descendante), elles forment une sorte de réseau semblable à du canevas, dont les mailles sont remplies de tissu cellulaire qui maintient unis et adhérents les feuilletts corticaux qu'on n'a pu mieux comparer qu'à ceux d'un livre, et que, par ce motif, on désigne sous le nom de feuilletts du *liber*.

Les couches corticales ne sont que de vieilles couches

de liber, desséchées et inertes, et qui sont repoussées au dehors par celles formées annuellement au-dessous d'elles. Elles n'existent que sur les arbres un peu âgés et apparaissent à l'extérieur, sous la forme de losanges plus ou moins régulières.

La zone sous-libérienne, fig. 2 *e*, vient après le liber, et est une couche d'un tissu cellulaire privé de chlorophylle et qui est immédiatement en contact avec la partie la plus intérieure du bois. La partie de cette zone la plus rapprochée de la couche ligneuse forme une couche étroite, appelée couche génératrice, fig. 2 *f*, parce que c'est en effet dans ce point, placé entre l'écorce et le bois, que se passent les phénomènes de l'accroissement.

7. Le corps ligneux est placé immédiatement après l'écorce; il est composé de couches concentriques, placées les unes au-dessus des autres; chacune d'elles est formée par un réseau de tubes, appelés fibres et vaisseaux, chargés de conduire la sève montante, et est le résultat de la végétation d'une année. On y voit deux parties ordinairement distinctes, le bois parfait et l'aubier. Le bois parfait, fig. 3 *b*, comprend les couches ligneuses les plus rapprochées du centre de la tige; il offre presque toujours une couleur plus intense, une plus grande dureté que l'aubier, fig. 3 *a*, qui est composé des couches les plus extérieures. Dans les espèces à bois mou, la différence de couleur entre l'aubier et le bois parfait est peu remarquable.

8. Au centre de la tige est un canal cylindrique rempli d'un tissu lâche et diaphane qui constitue la moelle. Cette partie est désignée sous le nom d'*étui médullaire*, fig. 3 *c*. La moelle se prolonge sans interruption du pivot de la racine jusqu'aux sommités de l'arbre. C'est d'elle que partent, en divergeant, les rayons médul-

lares, fig. 3 *d*, formés de tissu cellulaire, et qui s'étendent jusqu'à l'écorce.

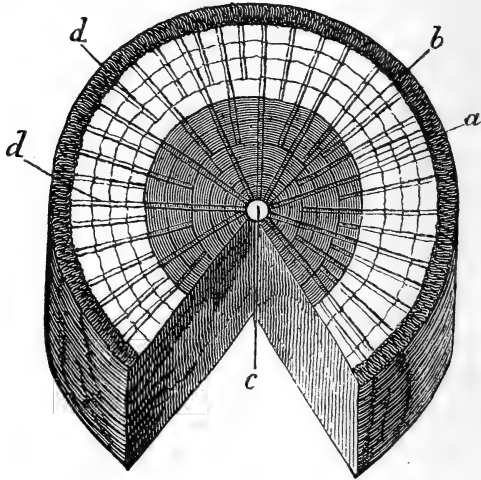


Fig. 5.

9. Tels sont les organes intérieurs d'un arbre; passons à l'examen des organes extérieurs ou appendiculaires. Ces organes sont : les *yeux*, les *boutons*, les *bourgeons*, les *rameaux*, les *branches* et les *feuilles*.

10. Les yeux, fig. 4, sont ces petits corps coniques qui se développent dans l'aisselle des feuilles et qui renferment les jeunes pousses. Ils sont garnis extérieurement par des écailles pointues et



Fig. 4. minces.



11. Les boutons, fig. 5, composés d'écailles concaves, sont plus arrondis et plus gros ; ils renferment les fleurs.

Fig. 5. 12. Les bourgeons ou jeunes pousses, fig. 6 *a*, qui au printemps naissent des yeux placés au sommet ou à l'aisselle des feuilles, sont le premier état de développement que revêtent les ramifications. Ils conservent

ce nom jusqu'à la fin de l'été, où, ayant terminé leur évolution, ils offrent un œil bien formé à leur sommet. Ils reçoivent alors le nom de *rameaux*, fig. 7 a.



Fig. 6.

13. Au printemps suivant, les yeux placés sur ces rameaux se développent à leur tour, et les nouveaux bourgeons qu'ils forment reçoivent à la fin de l'automne le nom de rameau, et le rameau primitif qui les supporte devient *branche*, fig. 7 b.

14. Les feuilles, fig. 6 c, naissent sur les bourgeons.



Fig. 7.

Elles sont planes, minces, de couleur verte et de formes variées. Elles se composent d'un *disque*, fig. 6 d, qui en est la partie mince et élargie, et d'un *pétiole*, fig. 6 e, (le plus ordinairement) qui lui sert de support. Le disque est formé de deux feuillets d'épiderme, entre lesquels se trouve une couche mince de fibres et de vaisseaux disposés en faisceaux ramifiés, et formant à la face inférieure de la feuille des lignes saillantes, appelées *nervures*. Les interstices des nervures, qui forment

une espèce de réseau, sont remplis par du tissu cellulaire, dans lequel sont interposés des grains de chlorophylle qui donnent à la feuille cette couleur verte.

Chacun des deux feuillets de l'épiderme est percé d'une infinité de petites ouvertures, nommées pores ou *stomates*, par lesquelles se font la transpiration et la respiration de la plante. Ils ont la forme d'une petite fente entourée par un bourrelet constitué ordinairement par deux cellules se touchant par leurs extrémités. On comprendra la nécessité de maintenir les appendices foliacés dans un état de propreté constant.

Maintenant que nous avons exposé aussi succinctement que possible les organes qui concourent à la nutrition des arbres, faisons un examen rapide des organes de la fructification.

15. **Organes de la fructification : De la fleur.**—Une fleur complète, fig. 8, celle des poiriers et des pêchers, par exemple, se compose, en allant de l'extérieur vers l'intérieur, des enveloppes florales et des organes de la fécondation.

Les enveloppes florales sont au nombre de deux, le calice et la corolle.

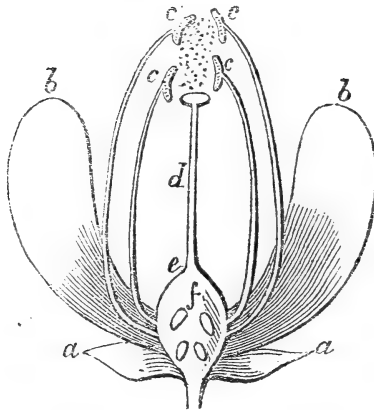


Fig. 8.

Le calice, fig. 8 *a*, est l'enveloppe la plus extérieure; sa couleur et sa consistance sont ordinairement herbacées; ses divisions se nomment folioles calicinales ou sépales.

La corolle, fig. 8 *b*, est l'enveloppe colorée, intérieure au calice; on donne le nom de pétales à ses folioles.

Les organes de la fécondation sont les étamines et le pistil.

Les étamines, fig. 8 *c*, sont les organes mâles ; elles viennent immédiatement après la corolle et sont placées en cercle autour du pistil. Chacune d'elles est composée d'un filet, d'une anthère et de pollen.

Le filet se présente le plus fréquemment sous la forme d'un corps allongé et effilé de la base au sommet ; il est surmonté d'un épaissement appelé anthère.

L'anthère est ce petit corps creux qui termine le filet, et qui est rempli d'une poussière très-fine, nommée pollen.

Elle est la partie essentielle de l'étamine : si elle vient à manquer ou à se développer incomplètement, l'étamine est impropre à ses fonctions.

Le pollen est la poussière séminale contenue dans les vésicules de l'anthère.

Le pistil est l'organe femelle et occupe le centre, fig. 8 *d*, de la fleur. Lorsqu'il est complet, il se compose d'un ovaire, d'un style et d'un stigmate.

L'ovaire est cette partie verte, fig. 8 *e*, inférieurement renflée et creuse, placée à la base du pistil. Il renferme dans sa cavité, appelée loge, un corps plus petit, attaché à sa paroi, que l'on nomme ovule, fig. 8 *f*, et qui plus tard deviendra la graine.

Le style est le prolongement cylindrique et filamenteux qui surmonte l'ovaire ; il est terminé par un renflement appelé stigmate et garni intérieurement d'un tissu appelé tissu conducteur.

Le stigmate est la dilatation terminale du style ; il est glanduleux, communément blanc et visqueux comme l'anthère ; il est indispensable à la fécondation.

Tels sont les organes qui constituent une fleur complète dans les genres d'arbres qui sont hermaphrodites,

c'est-à-dire dont les deux sexes sont réunis dans les mêmes enveloppes florales, comme dans le poirier, le pommier, le pêcher, l'abricotier, le prunier, le cerisier, le groseiller, la vigne, etc.

Il y a des fleurs où quelques-uns de ces organes manquent : tantôt ce sont les pistils, tantôt les étamines ; dans le premier cas, la fleur est dite mâle ; dans le second cas, femelle.

Le plus souvent ces fleurs, que l'on nomme unisexuelles, se trouvent sur le même arbre, mais séparées comme dans le noisetier, le noyer, le mûrier et plus rarement sur des arbres séparés, les peupliers, etc.

La fécondation une fois terminée, les enveloppes florales, les étamines, le style et le stigmate se flétrissent et tombent ; l'ovaire seulement persiste, quelquefois accompagné du calice. C'est que la vie s'est concentrée dans l'ovule qui a été fécondé et dans l'ovaire qui l'enveloppe. Dès ce moment, l'ovule prend le nom de graine, et l'ovaire celui de péricarpe, et leur ensemble, celui de fruit.

16. **Du fruit.** —Le fruit, fig. 9, est donc l'assemblage

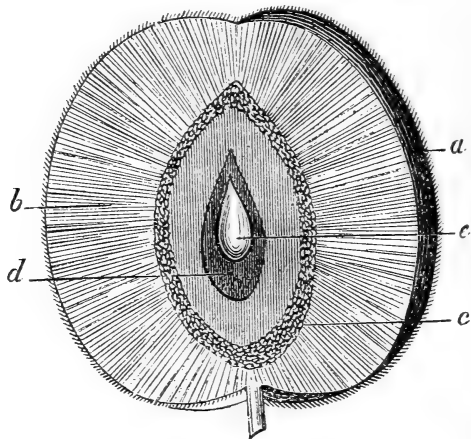


Fig. 9.

du péricarpe et de la graine ; si celle-ci vient à avorter, le péricarpe ne se développe pas. C'est à cet avortement qu'on doit attribuer la chute de tant de fruits après une fécondation opérée dans de mauvaises conditions.

Le péricarpe est l'ovaire mûr ou l'enveloppe de la graine. Il se compose de trois couches distinctes : 1° de l'épicarpe, fig. 9 *a*, ou l'enveloppe externe, celle qui forme le plus souvent la peau du fruit ; le mésocarpe ou partie moyenne, fig. 9 *b*, succulente et épaisse dans les fruits charnus, c'est elle que nous mangeons dans la poire, la pomme, la pêche, l'abricot, etc. ; l'endocarpe, fig. 9 *c*, est la partie intérieure du mésocarpe, celle dans laquelle la graine est immédiatement logée, dans l'abricot et la cerise, c'est le noyau ; dans la poire et la pomme, ce sont ces petites écailles qui tapissent les loges de la graine.

La graine, fig. 9 *d*, est l'ovule qui a été fécondé ; elle porte en elle, à l'état d'embryon, le germe d'un nouvel individu, fig. 9 *e*. Lorsqu'elle est mûre et qu'on la place dans un milieu favorable à son développement, elle germe dans un temps plus ou moins long. Cette évolution donne lieu à une végétation souterraine dont le résultat prend le nom de radicule, et à une végétation aérienne qui a reçu le nom de plumule.

La radicule devient la racine et la plumule, la tige ou plutôt le corps de l'arbre. Nous avons défini l'un et l'autre.

Telles sont les différentes parties qu'il importe de connaître.

Passons aux fonctions que chacun de ces organes est appelé à remplir dans la vie des plantes. Ces connaissances sont indispensables pour bien se rendre compte des différents procédés de culture et de taille.

Ces fonctions se divisent en fonctions de la nutrition et fonctions de la reproduction.

17. Fonctions de la nutrition. — Les racines, la tige, ses ramifications et les feuilles sont, comme nous l'avons vu, les organes de la nutrition.

La nutrition est cette fonction par laquelle les végétaux s'assimilent les substances solides, liquides ou gazeuses qu'ils absorbent dans la terre ou dans l'atmosphère. Elle se compose de plusieurs actes successifs qui ont lieu dans l'ordre suivant :

1° Absorption, par les racines, des matières nutritives. — Les racines absorbent dans la terre, par leurs extrémités appelées radicules, l'eau chargée de ce que l'on nomme vulgairement engrais ; une matière insoluble, quelque petite qu'elle soit, n'est jamais absorbée. Cette absorption a lieu au printemps, avec une très-grande force et une très-grande rapidité ; elle est d'autant plus abondante que l'arbre est plus exposé au soleil. Dans les grandes sécheresses, il arrive que les racines ne trouvent rien à absorber à leur portée ; si l'on ne vient pas alors à leur secours, l'arbre languit et meurt. Les feuilles, les bourgeons et toute la surface aérienne de la plante sont des organes qui, par l'évaporation dont ils sont le siège, aident à l'absorption des racines.

2° Circulation montante. — Cette eau, chargée de substances nutritives, absorbée par les radicules, prend le nom de sève et pénètre dans les grosses racines ; de là, dans la tige où elle rencontre des fibres et des vaisseaux organisés en grands canaux séveux qui, par leur capillarité, la font monter avec une très-grande rapidité à travers les couches ligneuses et principalement dans les arbres d'un certain âge, par les plus extérieures, jusque dans les feuilles, où elle subit une élaboration particulière.

3° **Élaboration.**— Cette fonction se compose de trois actes : A. **De la respiration.**— La sève des racines, arrivée dans les feuilles, y est en contact avec l'air atmosphérique, dont elle absorbe l'acide carbonique qu'elle décompose, ainsi qu'une partie de l'air; elle conserve le carbone et une partie de l'oxygène de l'air, et par son contact avec ces substances, se convertit en fluide capable de nourrir le végétal. C'est ainsi que les choses se passent lorsque la plante est sous l'influence du soleil. Dans l'obscurité, l'action est intervertie : c'est l'acide carbonique qui est rejeté et l'oxygène qui est retenu. Toute la sève des racines n'arrive pas dans les feuilles, une grande partie se met en contact avec l'air, par les rayons médullaires. A une certaine époque de l'année, vers les mois d'août et septembre, lorsque les bourgeons ont cessé de pousser, c'est l'air qui est porté par les mêmes canaux qui charriaient la sève dans toutes les parties de la plante et qui va y revivifier tous les fluides avec lesquels il se met en contact.

B. **De l'évaporation ou transpiration.**— Cet acte consiste dans la déperdition de l'eau surabondante que contient la sève; des racines, cette déperdition se fait sous forme de vapeur, par les parties vertes du végétal exposées à l'air, et principalement par les stomates des feuilles. Très-souvent, le froid de la nuit la condense, et alors le matin on trouve les feuilles couvertes de gouttelettes que l'on confond avec la rosée.

C. **De l'excrétion.**— C'est l'acte par lequel les arbres rejettent au dehors les matières inutiles à la nutrition, telles que les gommés, dans les arbres à fruits, à noyaux; les résines, dans les arbres verts, etc.

4° **Circulation descendante.**— La sève montante élaborée, descend par les canaux séveux de l'écorce et principalement par la couche de liber, la dernière for-

mée ; chemin faisant, elle laisse transsuder à travers elle, dans la zone génératrice, un fluide auquel on a donné nom de cambium. C'est ce cambium qui est, comme nous le verrons plus loin, l'origine de la couche annuelle de bois et de liber. La sève descendante parcourt donc toute l'écorce jusqu'à l'extrémité des racines, auxquelles elle donne naissance.

5° Circulation du centre à la circonférence. —

Cette circulation, qui a lieu principalement par les rayons médullaires, est le moyen de communication de la sève montante et de la sève descendante. Ces deux sèves se fournissent ainsi réciproquement les principes dont elles ont besoin.

6° Assimilation ou nutrition. — Les racines ont absorbé dans la terre, les feuilles dans l'atmosphère, les éléments nécessaires à nourrir le végétal. Les principes absorbés sont de l'oxygène, de l'hydrogène, de l'azote, du carbone et différentes matières terreuses, tels que la potasse, la chaux, la soude, la silice, l'alumine, le soufre, l'oxyde de fer, etc. Ces substances entrent dans le végétal à l'état de combinaison chimique, car elles se trouvent rarement isolées dans la nature, et puis la plupart d'entre elles sont insolubles dans l'eau à l'état simple, condition absolument nécessaire pour être absorbées par les racines. L'hydrogène et l'oxygène sont absorbés sous forme d'eau ; l'azote sous la forme d'ammoniaque et d'acide nitrique ; le carbone, principalement sous la forme d'acide carbonique et de quelques autres composés solubles, qui se rencontrent dans le sol ; et enfin, les matières terreuses, sous la forme de sels, de chaux, de potasse, de magnésie, de soude, etc. C'est la terre, le fumier que nous plaçons à la portée des racines, et l'air dans lequel vivent les plantes qui fournissent tous ces matériaux. Tous ces composés chi-

miques, une fois pénétrés dans le végétal, s'y décomposent en partie, pour se recomposer suivant les besoins de la plante, soit en cellulose, pour former les parois des fibres et des cellules, soit en matière ligneuse, fécule, gomme, huile, gluten, etc.

Cette recomposition constitue l'assimilation ou la nutrition proprement dite, dont les phénomènes sensibles sont l'accroissement des différentes parties de la plante.

7° **Accroissement.** — L'accroissement des arbres a lieu en hauteur et en diamètre.

En hauteur, par le développement annuel de l'œil terminal, qui, en donnant naissance à un nouveau rameau, augmente ainsi successivement la hauteur de la tige.

En diamètre, par la formation, chaque année, d'une nouvelle couche de bois et d'une nouvelle couche d'écorce. Cet accroissement a lieu dans la zone génératrice, laquelle, pendant tout le repos de la végétation, est gorgée de suc élaborés, produits de la sève descendante et connus sous le nom de cambium. Au réveil de la sève, c'est-à-dire au printemps, ce cambium s'organise en cellules; celles qui sont les plus rapprochées du corps ligneux s'allongent en fibres et en vaisseaux, et prennent tous les caractères du bois, tandis que celles qui sont en contact avec la face interne de l'écorce s'allongent en fibres qui présentent les mêmes caractères que le liber. Il se forme donc simultanément une nouvelle couche d'écorce et une nouvelle couche de bois, qui sont séparées entre elles par une nouvelle zone génératrice, dans laquelle se passeront, l'année suivante, les mêmes phénomènes d'accroissement.

Tels sont, en résumé, les différents actes dont se compose la nutrition; leur étude est des plus importantes, si l'on veut bien se rendre compte des fonctions

des différentes parties d'un arbre, opérer à coup sûr pour atteindre le but que l'on se propose, et vaincre les difficultés que l'on rencontre journellement dans la pratique horticole.

Bien que l'on ne puisse attribuer à aucune des deux séves un produit direct, car l'une a besoin du concours de l'autre, on peut cependant avancer que la séve montante concourt plus particulièrement à la naissance des feuilles et des bourgeons, et que la séve descendante produit les spongioles, le grossissement annuel de l'arbre, aôte les bourgeons et provoque la fructification.

18. Fonctions de la reproduction. — La fécondation est l'acte par lequel les étamines ou organes mâles répandent leur pollen sur le pistil ou organe femelle, pour féconder les ovules.

Elle a lieu, dans les arbres fruitiers qui nous occupent, peu de temps après l'épanouissement de la fleur; on voit alors les anthères s'ouvrir et quelques grains de pollen s'en séparer, pour se répandre sur le stigmate, couvert en ce moment d'un enduit visqueux qui a pour usage de retenir les grains de pollen et de favoriser leur développement.

Ces grains de pollen sont de petits corps creux à l'intérieur et remplis par la matière fécondante, appelée fovilla. Répandus sur le stigmate, ils s'allongent en tubes ou boyaux polliniques, lesquels traversent le stigmate et le style, pour pénétrer dans les ovules par l'ouverture de leurs membranes et y déposer la fovilla, qui y engendre l'embryon.

Cette opération terminée, les étamines se fanent et tombent, le style et le stigmate subissent le même sort, l'ovaire seul persiste pour former, après son développement, le fruit.

Au moment de la fécondation, les fleurs ont besoin d'un beau temps. Les pluies font pourrir les anthères ou bien empêchent le pollen de se fixer sur le stigmate, et la fécondation ne peut se faire ; on dit alors que la fleur a coulé. Le soleil, après la gelée, désorganise les tissus des organes sexuels.

DEUXIÈME LEÇON.

CULTURE DU PÊCHER.

Après avoir fait connaître la formation d'un arbre et les fonctions attribuées à ses organes par la nature, nous allons nous occuper de la culture et de la taille des arbres fruitiers. Nous commencerons par le pêcher, à cause de sa végétation précoce ; mais, avant d'aborder sa culture et sa taille, il importe de faire connaître les particularités de sa végétation naturelle.

19. La sève dans le pêcher a, plus que partout ailleurs dans les autres arbres, une tendance prononcée à se porter vers les sommités des bourgeons, aux dépens des productions de la base ; c'est une tendance qu'il faut combattre par la taille et le pincement.

20. Sa végétation est très-active ; elle commence aux premiers beaux jours du printemps et ne cesse que de la mi-octobre à la fin de ce mois.

21. Son jeune bois, ou celui de la dernière pousse, a seul la faculté de produire des fruits. Ainsi, lorsqu'il a fructifié, il n'y a plus rien à en attendre sous ce rapport. Il faut donc, pour avoir du fruit, obtenir le plus de bois d'un an possible.

Un pêcher abandonné à lui-même se dégarnit successivement par le bas, pour porter vers le haut ses nouveaux bourgeons. La taille, le pincement, l'ébour-

geonnement et le palissage, sont les moyens à employer pour maîtriser ce défaut.

22. Tous les rameaux d'un pêcher se terminent par un œil à bois et se garnissent sur leur longueur d'yeux semblables, qui durant la saison, se façonnent en yeux, boutons simples, doubles ou triples, destinés à s'ouvrir au printemps suivant. Les yeux donnent le bourgeon, et les boutons la fleur.

23. Les fruits d'un pêcher n'ont pas, comme ceux des fruits à pepins, la faculté de laisser après eux des moyens de reproduction ; aussi le rameau qui a fructifié n'a plus d'autre fonction à remplir que de conduire la sève dans tous les bourgeons qui ont pris naissance sur lui, et qui porteront fruits l'année suivante.

24. Telle est la marche de la végétation d'un pêcher livré à lui-même. L'art a trouvé des moyens de changer ces dispositions naturelles, et de rendre le pêcher capable de productions régulières, en distribuant la sève également dans ses diverses parties.

25. Les moyens dont l'art dispose sont la taille, l'ébourgeonnement, le pincement, le palissage, etc. Nous commencerons par la taille.

26. Mais auparavant, nous devons nous arrêter sur le choix des arbres et sur la manière de les planter.

Lorsque l'on est fixé sur les espèces que l'on veut cultiver, il faut donner, pour chacune d'elles, la préférence aux sujets dont l'écorce est lisse et saine, qui ont une vigueur moyenne, et qui sont garnis d'yeux surtout à la base de la tige. Ces yeux importent particulièrement, parce que deux d'entre eux sont conservés pour donner naissance aux branches mères qui doivent constituer la charpente de l'arbre. Ces sujets doivent être choisis, écussonnés de préférence sur le prunier de

Damas blanc. On peut prendre aussi pour sujet, dans les terres profondes et légères et dans les localités abritées, l'amandier à coque dure.

27. Les personnes qui désireraient jouir plus tôt de leur plantation, peuvent y employer des arbres de deux ou trois ans, tels qu'on peut toujours en trouver dans les pépinières de Vilvorde.

28. L'exposition est la première considération dont il faut se rendre compte avant de planter. Il faut au pêcher une exposition abritée des vents du nord et de l'est; sans abri, il est sujet à la cloque et aux gelées. Le levant, convenablement abrité des vents qui soufflent de cette direction, est l'exposition qui lui convient le mieux. L'ouest donne ordinairement plus de fruits, mais des arbres qui se dénudent à la base et qui gagnent facilement la gomme. Le sud serait encore une exposition favorable, si les alternatives de pluie et de soleil n'y engendraient pas la gomme, ou n'y produisaient pas l'apoplexie, ou ce que les jardiniers appellent le feu. L'exposition du levant est donc la préférable, pourvu que les arbres soient défendus contre les vents par un abri suffisant.

29. Quant à la nature du sol, elle est assez indifférente, car le pêcher est beaucoup moins difficile à cet égard qu'on ne pourrait le croire. Il suffit que le terrain ait assez de profondeur pour qu'il y réussisse quand il est bien conduit. Toutefois, une terre légère, siliceuse et calcaire fait acquérir aux fruits une saveur plus parfaite, et concourt à donner à l'arbre un développement plus étendu et plus régulier. Dans un pareil terrain, l'époque la plus convenable à la plantation est la dernière quinzaine de novembre; dans un sol humide, il faut attendre le mois de mars.

30. Avant de faire les fosses destinées à recevoir la

plantation, il faut que le terrain ait été défoncé à deux ou trois fers de bêche, selon sa profondeur et à 2 mètres du mur. Je fais les fosses au moment de la plantation. Pendant que cette opération se poursuit, il convient d'*habiller* les arbres, c'est-à-dire de couper l'extrémité des racines endommagées par la bêche, avec une serpette bien aiguisée, et en ayant soin de diriger le biseau de manière qu'il pose sur la terre, lorsque l'arbre est planté. On lui coupe la tête à 20 ou 25 centimètres au-dessus de la greffe, et on le met en place, en inclinant la tige de manière qu'elle vienne toucher le mur, tandis que les racines en sont distancées de 16 centimètres, pour que leur développement ne soit pas contrarié par les fondations.

31. En plaçant l'arbre dans sa fosse, on veille à ce que les yeux de la greffe soient tournés de chaque côté, c'est-à-dire à gauche et à droite. Peu importe la position de la greffe elle-même; il suffit qu'elle soit maintenue à 5 centimètres au-dessus du sol, parce qu'enterrée, elle pourrait prendre racine. Une fois que l'arbre est placé dans ces conditions, et que les racines sont dirigées dans tous les sens, on les couvre de terre, en ayant soin de ne pas dépasser la hauteur indiquée, pour que le pêcher ne soit pas plus enterré qu'il ne l'était dans la pépinière.

32. On établit la plantation à une distance qui varie suivant la qualité du terrain et la forme que l'on veut faire prendre aux arbres. Ainsi, lorsqu'on plante dans un terrain médiocre ou déjà usé par une première végétation et dont on a dû renouveler une portion par de bonne terre, l'intervalle peut être de 80 centimètres, si les pêchers sont destinés à former un cordon oblique, de 3 mètres pour la jolie forme en candélabre, figurée pl. 28; il peut être de 4 mètres, si l'on préfère

la forme à la *de Bavay*, décrite à la troisième leçon. Il est de 8 mètres lorsque le sol est de bonne qualité, et de 12 mètres lorsqu'il est d'une qualité supérieure pour les grandes formes carrées, en U, en éventail, etc. Ces dimensions sont calculées pour un mur de 3 mètres de hauteur. Si le mur avait moins d'élévation, il faudrait augmenter les intervalles des arbres. Lorsque la distance à laquelle on a planté est de 6 à 12 mètres, on peut utiliser les intervalles en y plantant de jeunes arbres qu'on élève jusqu'à quatre ans et qu'on emploie alors à faire de nouvelles plantations.

33. Avant d'entrer dans le détail des opérations qu'exige la direction de l'arbre que nous venons de planter, il est utile d'exposer les principes généraux d'une application continuelle, et dont l'explication, une fois donnée, n'entravera plus ma marche lorsque je traiterai de ces mêmes opérations.

34. On a donné le nom de taille d'hiver à celle qui se fait à cette époque de l'année. On peut tailler de janvier en avril; mais le moment le plus favorable est celui de l'ascension de la sève, époque où les yeux et les boutons se gonflent. C'est celle qu'il faut préférer en Belgique, où les gelées tardives exercent davantage leurs ravages. Il peut arriver, surtout lorsque l'on a un grand nombre d'arbres à tailler, qu'il soit nécessaire de s'y prendre plus tôt. Dans ce cas, je conseille de commencer par les plus âgés, et de finir par les plus jeunes, une taille trop tardive entraînant toujours une certaine perte de sève; en gardant pour la fin les plus jeunes et les plus vigoureux, cette déperdition de la sève ne peut que leur être favorable en modérant leur extrême vigueur.

35. Pour bien comprendre la taille, il faut la considérer sous deux rapports distincts. L'un, la taille des

branches à bois; l'autre, celle des branches à fruits (1).

La taille des branches à bois a toujours lieu à 2 ou 3 millimètres d'un œil latéral qui, par l'effet de la coupe, devient terminal. Ce nouvel œil terminal est celui qui, par sa position, donnera naissance au bourgeon le plus vigoureux, et après lui, celui qui le suit immédiatement. D'où il résulte que la taille a pour effet de donner une grande vigueur à l'œil sur lequel on taille, et une vigueur relative aux yeux qui lui succèdent en descendant. C'est là une faculté qu'on ne peut pas perdre de vue, car elle sert de base à la taille des branches à bois.

La longueur à laquelle on taille un rameau de prolongement (2) dépend de la forme de l'arbre, de la vigueur particulière du rameau et de l'équilibre de végétation qu'il doit entretenir. Elle ne peut donc être déterminée par des chiffres; nous renvoyons, pour l'application de ces principes, à la troisième leçon, où se trouvent décrites les formes les plus usitées. Toutefois, un rameau de prolongement plus vigoureux que ses parallèles ou que ceux qui composent l'ensemble de l'arbre, devra toujours être taillé plus court que ces derniers, dans le but de restreindre son développement et de forcer la sève à passer au profit des rameaux faibles que l'on aura taillés plus long. Ce moyen, secondé par un pincement et un ébourgeonnement sévère sur la partie vigoureuse, réussit ordinairement pour rétablir l'équilibre entre les branches d'un même arbre.

On peut donner au pêcher telle forme que l'on veut

(1) On a donné le nom de branches à bois à celles qui forment la charpente de l'arbre et qui portent les branches à fruits, pl. 23 a.

Celui de branches à fruits à celles qui portent les fruits et qui garnissent les branches à bois, pl. 23 c.

(2) On appelle rameau de prolongement celui qui termine une branche à bois.

imaginer, selon l'effet à produire. Mais, dans toutes ces formes, la charpente se compose toujours de branches mères, de sous-mères ou de branches secondaires inférieures ou supérieures.

Les branches mères, dans les formes à deux ailes, par exemple, pl. 16 *a*, sont le résultat du développement des yeux opposés, conservés, un de chaque côté, sur l'arbre qu'on vient de planter.

La formation des branches secondaires est un effet de la taille. On commence par établir les secondaires inférieures avant les supérieures. Pour y parvenir, on coupe annuellement le nouveau rameau de prolongement à une longueur de 50 à 70 centimètres, suivant la forme que l'on veut donner à l'arbre, sur un œil placé au-dessus ou devant, immédiatement suivi d'un œil placé dessous. L'œil de dessus forme la prolongation de la branche, fig. 18 *a*, celui de dessous donne naissance à une branche secondaire, fig. 18 *b*. Ayant à former de ces branches sur les deux mères à la fois, il faut les établir à la même hauteur, ou au moins le plus exactement possible. Cette taille s'opère toujours de cette manière, tant qu'on a des branches secondaires à former; mais une fois qu'elles le sont, on taille le prolongement de la branche mère sur tel œil que ce soit, environ 10 ou 15 centimètres de longueur, en ayant soin de palisser dans la direction convenable la pousse qui en résulte.

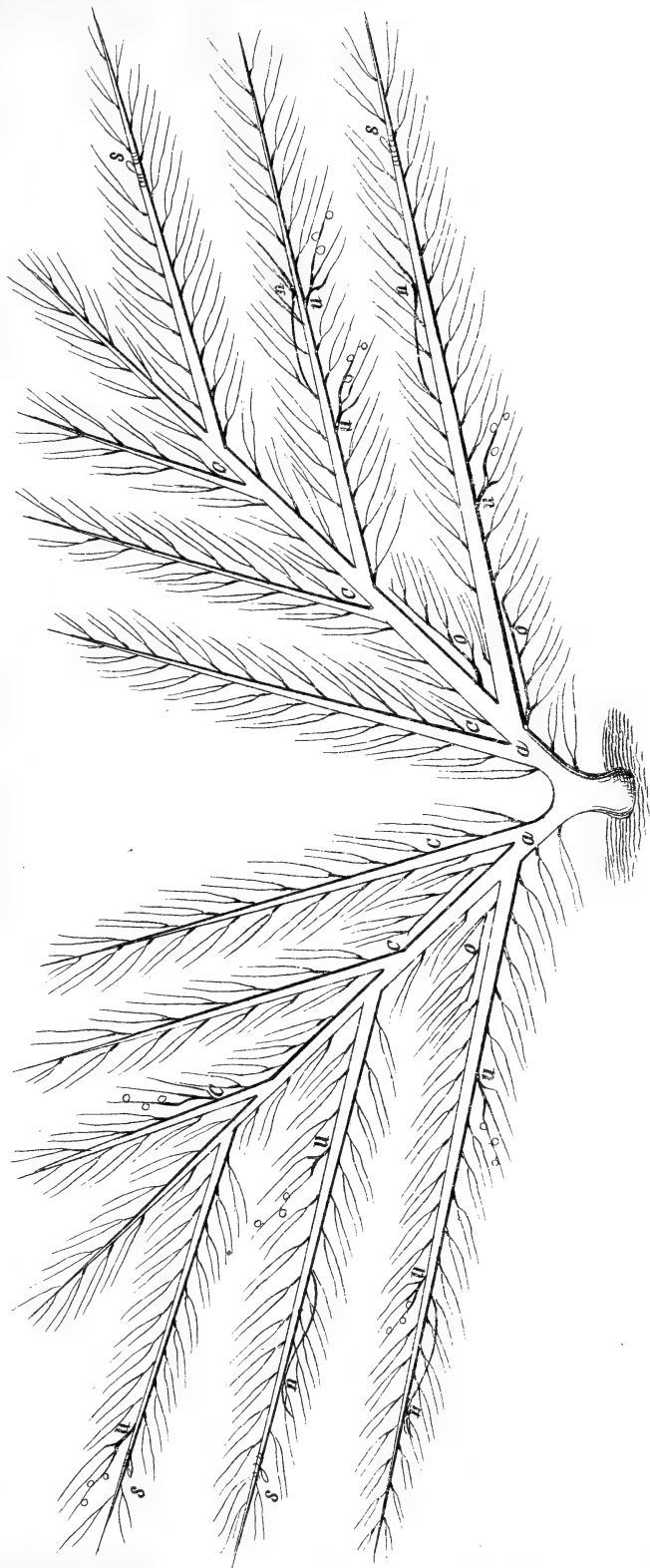
Il arrive quelquefois qu'au lieu de trouver à 50 ou à 70 centimètres deux yeux dormants (1), on trouve à leur place de faux rameaux (2); on descend alors jusqu'à

(1) Les yeux dormants, sont ceux qui ne sont pas encore développés.

(2) Les faux rameaux sont des yeux qui se sont développés l'année même de leur formation. Ils sont toujours mal constitués et généralement dé garnis d'yeux à leur base.

PL. 16.

1 Mètre.



FORME CARRÉE.



un œil convenablement disposé ; mais, dans le cas où il n'en existe pas, on utilise le ou les deux faux rameaux, fig. *a*, en les rabattant sur l'œil le plus rapproché de leur insertion ; on incise longitudinalement leur écorce, endurcie jusqu'à sur l'empatement de la branche mère ou couronne, et on les palisse de façon à leur donner une bonne direction.

La formation des branches secondaires supérieures, qui a toujours lieu après que les inférieures sont établies et bien constituées, s'opère tout à la fois. On fait choix dans ce but de rameaux faibles, placés sur les branches à fruits déjà taillées plusieurs fois, parce que ces tailles entravent la circulation de la sève et les empêchent de s'emporter. On les taille sur un œil latéral ou devant plus ou moins élevé, à 50 centimètres environ, de manière que leur développement s'opère d'une façon régulière. On les espace également et on les place dans les intervalles laissés par les secondaires inférieures et au-dessous de leur insertion, pl. 16 *c*.

On espace les branches secondaires de 50 à 80 centimètres ; cette distance est nécessaire pour le palissage des branches à fruits et dépend de la forme que l'on veut imposer aux arbres. Je crois plus avantageux, pour notre pays, de les établir à 50 centimètres seulement les unes des autres, avec la précaution de ne garnir de branches à fruits que le dessus des sous-mères de préférence au dessous, où la difficulté de les maintenir fait des vides importants.

J'ai élevé ainsi quelques arbres connus sous le nom de forme à la de Bavay (décrite à la troisième leçon, pl. 23). Je préfère cette forme à toutes les autres, et notamment à celles qui emportent la formation des branches secondaires supérieures. Celles-ci exigent, en effet, beaucoup de soins, nécessitent beaucoup de surveillance de la part

des jardiniers, et prend un temps considérable pour les empêcher d'être nuisibles aux branches sous-mères inférieures de l'arbre.

Ce qui précède, prouve que la taille des branches à bois ne présente pas de grandes difficultés, et les explications que j'en ferai dans les opérations qu'elles ont à subir jusqu'au moment de leur complète formation, suffiront pour qu'on y réussisse parfaitement.

36. On nomme branches à fruits toutes les productions fructières qui garnissent les arêtes de toutes les branches à bois. L'art d'obtenir des fruits consiste dans les moyens d'entretenir sur ces dernières des productions assez jeunes pour qu'elles puissent fructifier, faculté qu'elles perdent quand elles ont plus d'un an. Il faut donc supprimer celles qui ont fructifié et faire développer à la base de celles-ci des rameaux qui puissent leur succéder, fig. 15 *a*. Ce moyen est basé sur l'observation que presque tous les rameaux à fruits ont à leur talon des yeux dont il s'agit de tirer parti.

C'est toujours l'œil le plus inférieur ou le plus rapproché du talon qu'on choisit pour le remplacement, fig. 10 *a*. On le soigne pendant le cours de l'été, et l'année suivante on coupe en *a* toute la partie qui surpasse ce bourgeon, devenu rameau; cette partie est celle qui a fructifié. Cela fait, on taille le rameau conservé, en lui laissant les moyens de donner deux ou trois pêches (ordinairement à 30 ou 40 centimètres de longueur) et maintenant à sa base un, deux ou trois yeux, pour former un nouveau rameau de remplacement.

Si toutes les branches à fruits étaient toujours constituées comme celles dont je viens de parler, ce principe suffirait. Mais il reçoit des modifications suivant qu'on l'applique à l'une des quatre sortes de rameaux à fruits que je vais définir.

La première sorte, la plus commune et la plus avantageuse de toutes, porte sur sa longueur des yeux et boutons simples, doubles ou triples, fig. 10. Dans ce cas, on commence par abattre, s'il y a lieu, sur cette sorte de

rameau toute la partie qui a donné fruit, et on la conserve dans toute sa longueur, pourvu qu'elle ne dépasse pas 30 ou 40 centimètres. En France, on taille cette production fruitière sur une longueur de 6 à 8 centimètres, de façon à conserver seulement en dessous de la taille trois ou quatre boutons et autant d'yeux. Mais en Belgique, les rameaux ont rarement des fruits à leur base, à cause de la température plus froide au commencement de la végétation, de la cloque et des pucerons qui y détruisent une grande quantité de feuilles, dont la chute prématurée empêche la formation des boutons; et en supposant même qu'ils en eussent, je conseillerais toujours de leur conserver 30 ou 40 centimètres de longueur, afin d'avoir le plus grand nombre possible de fleurs pour augmenter nos chances de fructification, toujours plus difficile dans un pays où les fleurs ont à souffrir des intempéries. Je maintiens donc ce rameau dans toute sa longueur, si elle n'excède pas 40 centimètres, et j'attends, pour favoriser le développement de l'œil le plus voisin de son insertion, que tous les yeux de sa base se soient allongés en bourgeons de 2 à 3 centimètres. Je supprime alors tous les bour-



geons, à l'exception de ceux qui accompagnent les fruits, que je pince à quatre feuilles, et du plus inférieur, qui doit servir de remplacement à la branche à laquelle il a pris naissance.

Il peut arriver que les fruits tombent; en pareil cas,

il faut aussitôt rabattre le rameau sur le bourgeon dont j'ai fait choix pour le remplacement. Cette opération, qui se pratique lorsque les pêcheurs sont en feuilles, a reçu le nom de *taille en vert*.



Fig. 11. Aussi ne taille-t-on pas cette sorte.

La deuxième sorte de rameau à fruits est celle qu'on nomme *bouquet de mai* (fig. 11); sa longueur varie entre 3 et 8 centimètres. Elle se compose de boutons formant un bouquet, au centre duquel se montre un œil à bois. C'est cet œil à bois qui assure l'alimentation des fruits, et qui doit donner naissance au rameau de remplacement.

La troisième sorte ne porte que des boutons à fleurs sur sa longueur, et un seul œil à bois qui le termine (fig. 12); c'est la plus mauvaise. Rarement elle a à son talon un œil pour servir au remplacement, et dans ce cas favorable, si elle n'est pas fortement constituée, on la taille sur cet œil. Mais lorsqu'elle est dépourvue de cet œil, elle n'a pour être remplacée ou prolongée que la ressource de l'œil unique qui la termine. Dans ce cas, on la conserve entière pour ne pas l'en priver. Cet œil terminal donne communément naissance à un rameau qui a ordinairement la même organisation que celui sur lequel il s'est développé. Cependant il arrive quelquefois, après la seconde ou troisième année, qu'un œil se forme à la base de la branche, et assure pour la taille suivante le moyen de constituer un rameau de remplacement, que l'on favorisera dans son développement par toutes les ressources possibles.



Fig. 2.

On comprend que le bourgeon terminal de cette troisième sorte doit être arrêté par le pincement au-dessus de la sixième feuille, dans le but d'exciter la formation d'un œil de remplacement à la base de la branche.

La quatrième sorte de rameau ne porte que des yeux simples, doubles ou triples, et rarement deux ou trois fleurs à son sommet (fig. 13). Elle se rencontre fréquemment sur les jeunes arbres vigoureux. On la taille suivant sa position et sa vigueur : 1° Dans le cas où sa grosseur est celle d'un tuyau de pipe de terre cuite, et si sa position n'est pas avantageée par l'affluence de la sève, on taille au-dessus de son deuxième œil, *a* ; si, au contraire, la sève y afflue, il faut tailler à quatre ou à cinq yeux, afin de donner plus d'issue à la sève et de pouvoir choisir parmi les bourgeons que ces yeux feront naître, celui qui sera le plus capable de fournir un remplacement, constitué de façon à fructifier l'année suivante.

A cet effet, on choisira autant que possible le plus rapproché du corps de la branche mère. A la taille suivante, on rabattra la branche à fruits sur le rameau choisi pour le remplacement, que l'on taillera selon sa configuration. 2° Dans le cas où sa grosseur excède celle d'un tuyau de pipe, et où il est très-vigoureux, ayant quelques caractères d'un gourmand, on le taillera à six, sept ou huit yeux, *b*, dans le but d'éloigner la sève de sa base, afin que l'œil le plus voisin du talon ne produise qu'un rameau de la grosseur d'une plume à écrire, sur lequel la taille sera assise



Fig. 13. l'année suivante. Si l'on taillait à deux yeux un semblable rameau, il résulterait des bourgeons trop

gros et trop vigoureux pour porter du fruit. C'est ce qui se fait malheureusement trop souvent.

Il est une cinquième sorte de rameaux qui quelquefois sont à fruits. Ce sont les faux rameaux qui se développent sur le prolongement des branches (fig. 14). On les taille toujours sur le premier œil, qui est le plus rapproché de leur insertion, sans tenir compte des fleurs qu'ils portent. Le but principal qu'on doit se proposer est de les remplacer par des rameaux mieux constitués et aussi rapprochés que possible du corps de la branche mère.

On vient de voir qu'on ne dispose sur chaque branche à fruits qu'un seul rameau de remplacement, par la raison que ces branches ne devant être espacées entre elles que de 10 à 15 centimètres, on ne pourrait pas, sans confusion, faire naître plusieurs bourgeons de remplacement à la base de chacune d'elles.



Fig. 14.

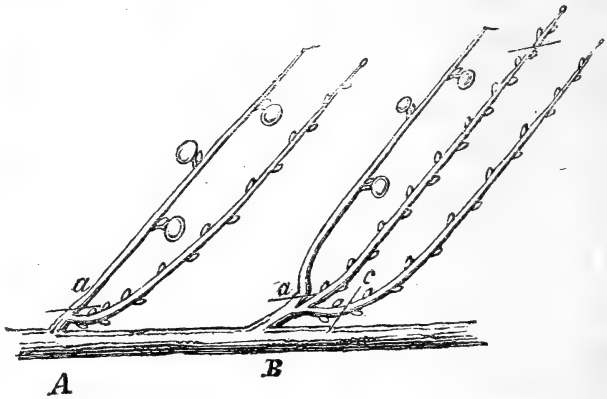


Fig. 15.

Il arrive cependant que ces distances ne sont pas toujours aussi régulières, et que parfois elles sont de 20 à 25 centimètres. Dans ce cas, je conseille, pour

remplir ce vide, d'employer la taille en crochet, qui consiste à établir deux rameaux de remplacement à la base de chaque branche fruitière, fig. 15 *b*. L'inférieur est taillé à deux yeux *c*, et le supérieur est laissé dans toute sa longueur, qui ne doit pas dépasser 40 centimètres. On obtient du premier deux bourgeons de remplacement, et des fruits du second. L'année suivante, on rabat, sur les deux bourgeons conservés, la branche qui a fructifié, et on les taille l'un et l'autre comme précédemment. Cette méthode, plus compliquée et moins bonne que la première, ne doit être mise en pratique que pour remplir des vides.

37. Dans le cas où la taille en crochet est insuffisante pour garnir les vides, fig. 16 *n*, voici quelques moyens à employer :

1° On couche, le long de la branche à bois dénudée, le rameau à fruit, qui suit immédiatement la place vide, fig. 16 *o*. Au printemps, ce rameau produit plusieurs bourgeons, parmi lesquels on choisit les plus convenables, que l'on traite ensuite comme des bourgeons produits par la branche elle-même, avec laquelle ils font corps au moyen des ligatures qui les appliquent sur elle. Ce moyen doit surtout être employé pour garnir les parties dénudées qui se trouvent à la *base* des branches charpentières ;

2° Par la greffe en approche des bourgeons placés près de la partie dénudée, et qui commencent à devenir ligneux, fig. 16 *n*. Cette opération, que l'on fait avec succès à la fin de juillet, est principalement destinée à remplir les vides qui se forment au *milieu* des branches de la charpente ;

3° Par la greffe en écusson à œil dormant, fig. 16 *s*, que l'on applique aux vides formés vers les extrémités des branches mères et sous-mères. On la fait au mois d'août.

Tous les reperçements qui se font le long des branches à bois ou à la base des branches à fruit, doivent être utilisés selon le besoin, soit pour renouveler des branches à bois, soit comme moyen de remplacement pour celles à fruits.

38. Avant de procéder à la taille d'un arbre, il faut le dépalisser complètement. Ce dépalissage a pour but d'éviter de casser ou éclater quelques branches pendant l'opération. Ensuite on le nettoie, en le débarrassant des feuilles qui se sont accumulées dans la jonction des branches de la charpente, et enfin on le débarrasse des insectes qui peuvent déjà s'y montrer.

39. On commence la taille du pêcher par les branches à fruits, en suivant l'arête de chaque branche charpentière. Après que toutes sont taillées selon les principes exposés, j'attache l'arbre en faisant prendre l'inclinaison nécessaire à chacune des branches charpentières, dont alors j'opère seulement la taille.

TROISIÈME LEÇON.

CULTURE DU PÊCHER.

40. Maintenant que j'ai terminé l'exposition des principes généraux et la taille des branches à bois et à fruits, je vais m'occuper de présenter les opérations que doit subir un pêcher conduit en espalier pendant toute la durée de sa vie.

41. Je vais appliquer ces opérations à la forme dite à *la de Bavay*, qui est une de celles que je préfère au point de vue de son exécution facile, de son rapport, et de l'équilibre constant qu'on entretient entre les branches à bois et à fruits.

42. Nous revenons au moment de la plantation du jeune arbre, que j'ai expliquée, §§ 27 et 28, fig. 17. Dès qu'il pousse ses yeux en bourgeons, on en choisit deux les plus convenablement placés pour la formation des deux branches mères, et on supprime les autres dès qu'ils ont une longueur d'une quarantaine de centimètres. Ces deux bourgeons, qui doivent former les branches mères, doivent être, pendant le




Fig. 17. cours de la première année, dirigés par le palissage de manière à prendre la forme d'un U, fig. 18.

43. Si, par un accident quelconque, l'un des deux bourgeons venait à périr, et que cela eût lieu dans le

début de la saison, on redresserait aussitôt le bourgeon survivant, on le taillerait immédiatement sur deux yeux, choisis comme les premiers, et on les conduirait comme je viens de le dire. Mais si la perte d'un bourgeon n'arrivait que pendant l'été, il faudrait alors redresser le second bourgeon et rétablir l'arbre dans l'état où il se trouvait dans la pépinière. C'est un retard d'un an qu'éprouve la formation, car ce n'est plus qu'au printemps suivant qu'on devra tailler cette pousse sur deux yeux destinés à constituer les deux branches mères.

44. **Deuxième année de plantation**, fig. 18. —

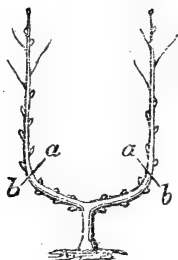


Fig. 18.

que l'arbre a bien poussé, on examine les deux rameaux qui formeront les branches mères, pour les tailler à 40 centimètres de leur insertion. A cet effet, lorsque l'on a trouvé sur l'un d'eux deux yeux disposés l'un en dessus *a*, pour le prolongement de la branche, l'autre en dessous *b*, pour constituer la première secondaire inférieure, on s'assure que sur l'autre rameau on trou-

vera deux yeux pareils, à la même hauteur. Cela fait, on coupe les deux rameaux chacun au-dessus des deux yeux choisis.

L'effet de la taille étant d'activer vivement la végétation de l'œil sur lequel on a taillé et de ceux qui le suivent immédiatement, on devra surveiller la croissance des deux prolongements et les palisser à propos. Les pousses qui doivent former les deux secondaires seront également surveillées, et attachées aussi, pour leur faire prendre une bonne direction. On supprime les bourgeons qui poussent devant et derrière, et ceux des côtés qui sont plus rapprochés que de 10 à 15 centimètres. On pince les bourgeons placés en dehors et en de-

dans lorsqu'ils ont atteint la longueur de 40 centimètres ; mais on laisse intacts ceux des prolongements et des secondaires ; on veille, enfin, à maintenir entre les deux ailes un équilibre égal de volume et de longueur.

Il y a plusieurs moyens de rétablir cet équilibre, s'il venait à être rompu.

1° On dépalisse la partie la plus faible, qu'on dirige verticalement sur des tuteurs, à une distance de 15 à 20 centimètres du mur, et l'on fait subir à la partie forte un palissage serré et un peu incliné. Ce moyen, secondé par un ébourgeonnement et un pincement sévère, sur la partie forte, suffit ordinairement ;

2° On place près et au-dessus de l'aile dominante un paillason ou une planche, pour lui cacher la vue du soleil. Cet abri modère la végétation et permet à l'aile la plus faible d'atteindre, dans le courant de l'année, le développement de la plus forte ;

3° On pince les bourgeons des prolongements qui s'emportent. Ce moyen, qu'on n'a pas jusqu'ici mis en pratique, dans la crainte d'exciter le développement de faux bourgeons, peut être appliqué, parce que ces prolongements en produisent toujours d'eux-mêmes, et qu'il n'y a pas à craindre que le pincement leur en fasse émettre davantage ;

4° Lorsque les arbres sont d'âge à fructifier, on laisse beaucoup plus de fruits sur la partie dominante que sur la plus faible ;

5° On incise longitudinalement l'écorce des branches et des rameaux qui restent en retard, et on prolonge leur incision jusqu'à leur empatement ou couronne ;

6° On attache de bonne heure et bien contre le mur, les bourgeons des branches fortes, et on laisse libres ceux des branches faibles, que l'on n'attache que lorsque

l'équilibre est rétabli, ou sinon, à la fin de l'été, pour qu'ils prennent une bonne direction.

Lorsque l'on est parvenu à rétablir l'équilibre normal, on repalisse l'arbre avec régularité. J'ai cru devoir, dès la première taille, indiquer les moyens d'équilibrer les forces d'un pêcher, insister sur la nécessité de lui donner, dès le début, une forme régulière, pour habituer la sève à se porter également dans toutes ses parties, ce qui évite les difficultés que l'on rencontre dans la formation d'un pêcher.

Il peut arriver que la végétation de la première année n'ait pas produit de pousses capables d'être taillées sur une longueur de 40 centimètres, ce qui oblige à ajourner à l'année suivante la formation de la première secondaire, et à tailler court (à une vingtaine de centimètres environ) les deux branches mères sur un œil disposé pour son prolongement; à la plus prochaine taille, et quel que soit le développement des pousses de leur œil terminal, on les coupe toujours à la hauteur de 40 centimètres de leur insertion.

45. Troisième année de plantation, fig. 19. — On taille sur le deuxième ou le troisième œil les rameaux qui

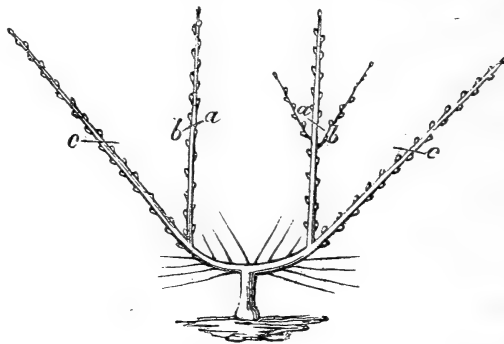


Fig. 19.

garnissent l'arête des branches mères, et les faux bourgeons sur le premier œil seulement. On taille ensuite les deux prolongements des branches mères à environ 50 centimètres de la précédente taille. La coupe a lieu sur un œil placé dessus ou devant *a*, et immédiatement suivi d'un œil en dessous *b*, qui devient la seconde sous-mère. On taille ensuite la première sous-mère à 70 centimètres de son insertion *c*; si l'une des deux était plus forte, il faudrait, pour rétablir l'équilibre, la tailler plus court. Ces deux branches développeront sur les 70 centimètres de leur longueur plus de bourgeons que les branches mères, et pourront aussi sans difficulté rivaliser de force avec elles, car plus on allonge la taille d'une branche, plus elle devient forte. Lorsque la taille est terminée, on palisse l'arbre en donnant aux deux branches mères une ouverture de 60 centimètres, et aux sous-mères, une inclinaison oblique qui place leur extrémité à 40 centimètres de celle de la branche mère. Les bourgeons qui se développeront au printemps, subiront l'ébourgeonnement, le pincement et le palissage selon le but auquel ils sont destinés.

Il est bon de remarquer que dans la forme à *la de Bayay*, je ne fais produire que peu de branches fruitières sur le côté inférieur des branches. Cependant il est utile de conserver jusqu'à la taille suivante tous les bourgeons qui se développeront dans les dessous, afin de les faire servir au grossissement de la branche pendant la première année de leur formation.

46. **Quatrième année de plantation**, fig. 20. — La taille de cette année, par laquelle on forme une troisième branche secondaire, est en tous points semblable à la précédente, lorsque aucun accident n'est survenu. Tous les rameaux à fruits sont taillés suivant qu'ils appartiennent à la première, à la deuxième, à la troisième

ou à la quatrième sorte, voir § 37. Après cette opération, je taille les deux branches mères à 50 cen-

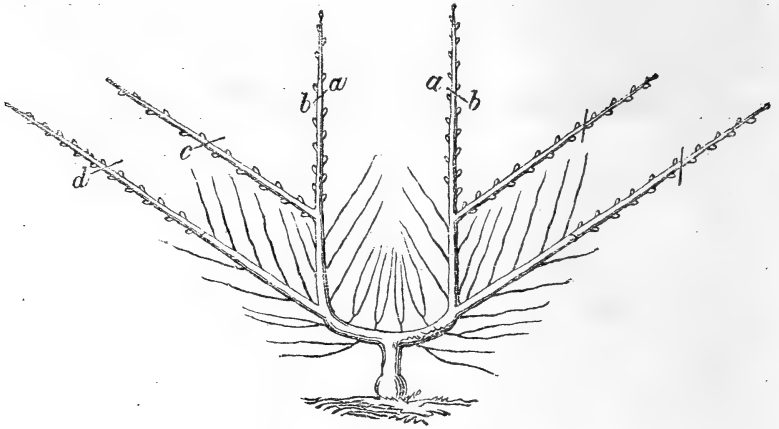


Fig. 20.

timètres de distance de la précédente taille, sur des yeux placés dessus ou devant *a* et immédiatement suivis d'un œil en dessous, destiné à former la troisième branche secondaire. Cela fait, je m'occupe des deuxièmes branches secondaires, que je taille pour la première fois à 70 centimètres de leur insertion *c*, et enfin des premières formées, que je taille pour la seconde fois à une longueur de 70 centimètres de la taille précédente *d*. Ces opérations terminées, je dresse l'arbre, en faisant prendre aux branches mères une direction verticale et une ouverture de 60 centimètres, et aux branches secondaires une direction oblique, qui deviendra horizontale lors de la complète formation de l'arbre. Au printemps, tous les yeux conservés se développent en bourgeons; ceux de l'extrémité des branches mères servent à leur prolongement; ceux qui les suivent immédiatement sont destinés à la formation de la troisième branche

secondaire. Les yeux des extrémités des branches secondaires déjà formées fourniront des bourgeons qui formeront leur prolongement. Tous les autres bourgeons placés au-dessous des prolongements seront pincés, palissés et ébourgeonnés en temps utile.

47. **Cinquième année de plantation, fig. 21.** — On

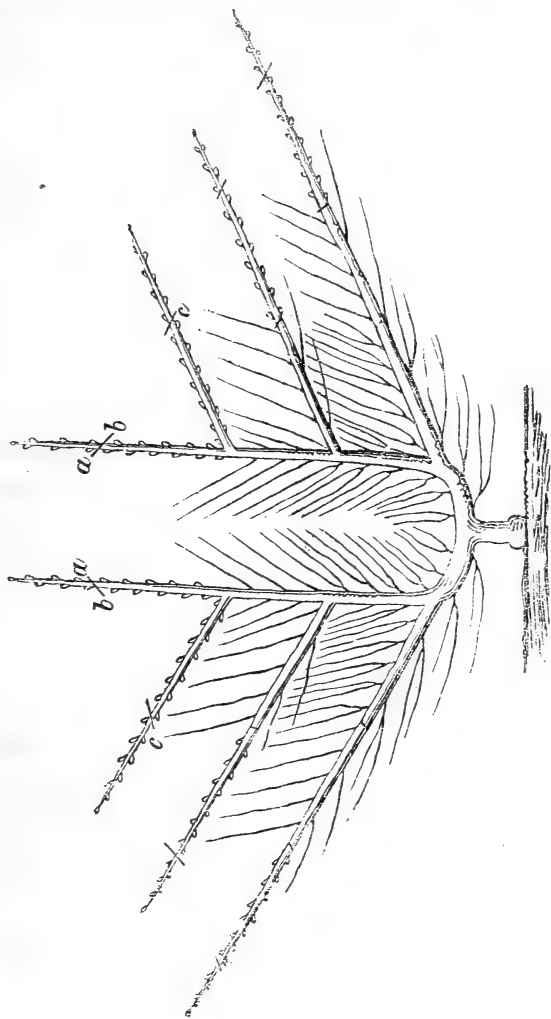


Fig. 21.

dépalissera de nouveau l'arbre. On taillera les rameaux de prolongement des branches mères sur un œil placé au-dessus ou devant *a*, immédiatement suivi d'un œil placé en dessous *b*, pour former la quatrième sous-mère. Les rameaux de prolongement de la première, de la deuxième et de la troisième sous-mère seront taillés, si possible, à 70 centimètres de leur insertion *c*. Quant aux rameaux et branches à fruits qui garnissent les arêtes des branches mères et sous-mères, on les traitera suivant la catégorie auquel ils appartiennent. Pendant le courant de la végétation, on surveillera, comme on l'a fait les années précédentes, le développement des bourgeons, que l'on palissera et pincera selon le besoin et le but qu'on se propose. Les pousses inutiles seront ébourgeonnées.

48. **Sixième année de plantation**, fig. 22. — Au point où l'arbre est parvenu et à cause de l'élévation ordinaire des murs inférieurs à 3 mètres, la formation des branches secondaires est complète. Mais si l'on avait des murs d'une hauteur de trois mètres, on pourrait établir une cinquième secondaire inférieure, fig. 23, en employant le procédé indiqué pour la formation des précédentes. Une sixième secondaire serait de trop, par la difficulté de maintenir la sève à la base de l'arbre.

L'année de la formation de la dernière secondaire, on ne forme plus de prolongement aux branches mères. L'œil de leur extrémité a été employé à établir la dernière secondaire. Il suffit donc, arrivé à ce point, de tailler les branches sous-mères, chacune à une longueur de 70 centimètres, ce que l'on fait chaque année, jusqu'à ce qu'elles aient parcouru la distance qui leur est réservée, ou que leur formation soit complète.

49. Voici maintenant les moyens qu'il faut employer

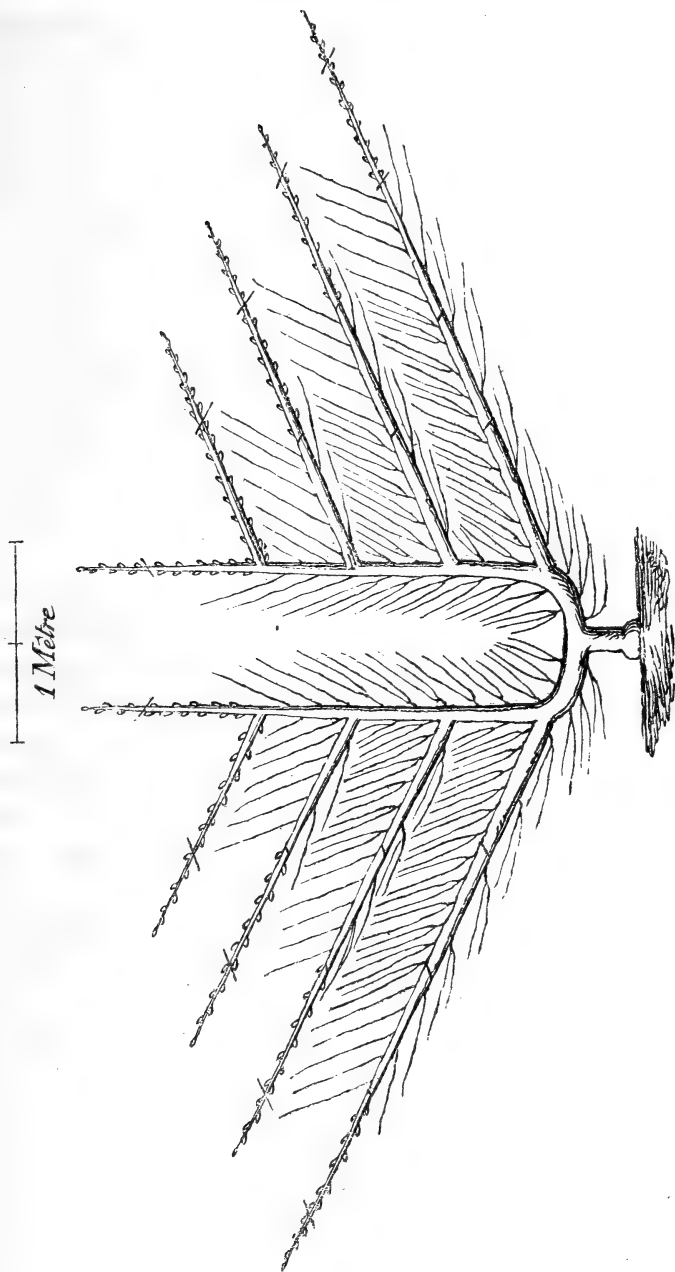


Fig 22.

pour conserver à cet arbre ainsi formé, et sa régularité, et ses facultés fruitières, pour tout le temps qu'il a à vivre.

Chaque année, on taille les branches à fruits, de façon à remplacer celles qui ont fructifié par un rameau à fruit, que l'on taille selon sa configuration. En entretenant ainsi, sur les arêtes de la charpente, des productions constamment bien vives et du jeune bois de remplacement, on conçoit qu'on force la sève à se répartir également et à maintenir dans l'arbre un équilibre constant de volume et de vigueur. Aussi la taille des branches à fruits est toujours la même, et l'ébourgeonnement, le pincement et le palissage, dont je traiterai plus loin, sont les grands régulateurs au moyen desquels on conduit, pour ainsi dire, à volonté le développement d'un pêcher.

Quant aux branches à bois, deux méthodes peuvent être mises en pratique : 1° le rapprochement opéré chaque année de l'extrémité des branches sous-mères, sur un rameau inférieur, qui la reforme par le moyen d'un palissage raisonné ; 2° le greffage en approche des pointes des premières branches secondaires sur celles des deuxièmes, des deuxièmes sur les troisièmes, et de celles-ci sur les quatrièmes. Fig. 23 o. Par ce dernier moyen, il n'y a plus occasion ni besoin de prolongement, et la seule taille à faire annuellement a lieu sur les branches à fruits.

50. Jusqu'à présent j'ai supposé des circonstances favorables à la réussite de mon arbre ; mais il n'en est pas toujours ainsi. Une maladie, des coups de soleil ou de vent, les intempéries du printemps font succomber la pointe d'une branche, ou la branche entière elle-même. On remédie à cet accident en choisissant un rameau bien disposé que l'on palisse verticalement pour

favoriser son développement; on aide encore en ébourgeonnant ou en pinçant sévèrement les autres parties de l'arbre. A la taille suivante, on laisse ce rameau dans son entier et on lui donne toute la liberté possible, en l'avancant à 20 centimètres du mur, jusqu'à ce qu'il soit en état de remplacer la pointe ou la branche que l'on a supprimée au-dessous de ce bourgeon.

Si, par une cause quelconque, une des deux branches mères n'avait pris qu'un développement restreint qui ne permit pas de la tailler à 50 centimètres, il faudrait rabattre la mieux venante à 10 ou 15 centimètres de son insertion ou de l'établissement de la branche secondaire, et laisser dans toute sa longueur la branche faible, dont on favorise la croissance en incisant longitudinalement son écorce du côté qui ne voit pas le soleil. Lorsque les deux bourgeons terminaux se seront suffisamment allongés pour avoir la longueur voulue, on les taillera en vert l'un et l'autre à 50 centimètres de la sous-mère précédente, sur un œil placé en dessus et suivi d'un œil en dessous; l'un et l'autre destinés, le premier à prolonger la branche mère, le second à constituer la secondaire que l'on n'avait pu obtenir à la taille en sec.

S'il arrivait que les deux branches mères eussent atteint la longueur voulue, mais que l'une d'elles fût plus vigoureuse du double, je taillerais la moins forte à la longueur de 50 centimètres, et la plus vigoureuse, à une dizaine de centimètres, sur un œil placé devant. Le bourgeon qui en résultera sera taillé en vert lorsqu'il aura atteint la distance de 50 centimètres de l'insertion de la dernière secondaire, sur un œil de dessus, qui produira le prolongement, suivi d'un deuxième œil placé en dessous, pour obtenir une sous-mère qui ne se développera pas plus fortement que celle de la branche la

plus faible, dont la coupe a été faite à la taille en sec à 50 centimètres.

Il est une foule d'autres accidents que l'on peut réparer par les moyens que j'ai cités, § 44, et par des combinaisons de taille que peut suggérer la connaissance complète des principes déjà exposés.

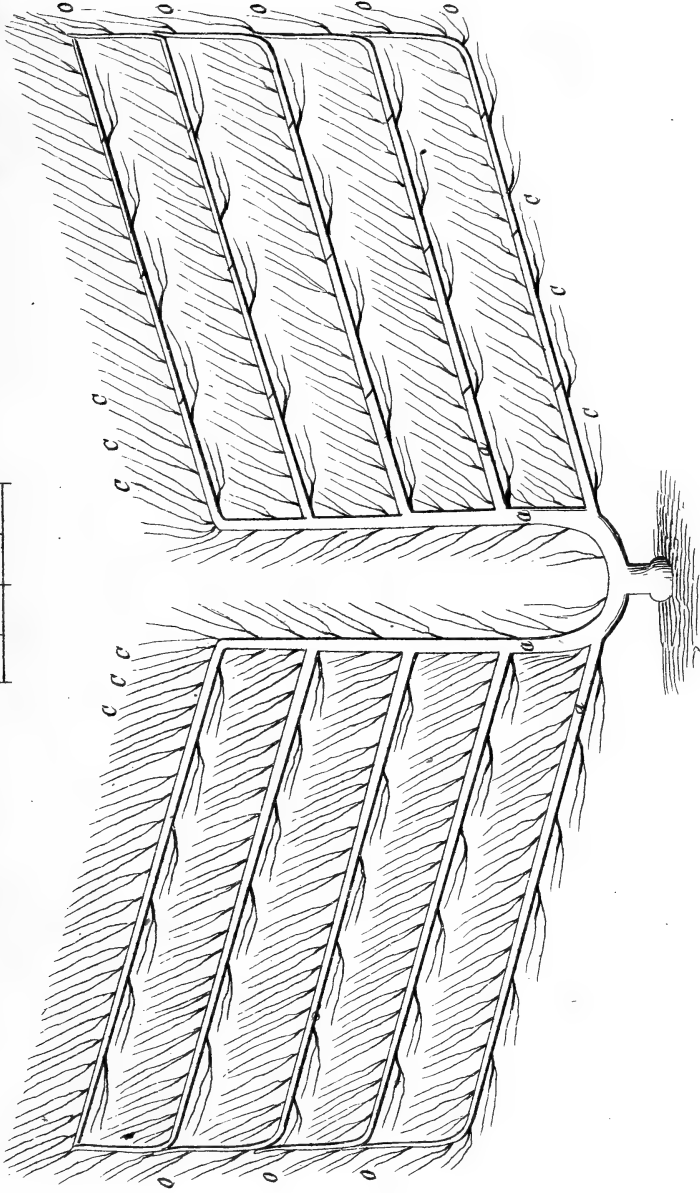
Lorsqu'on dé plante un pêcher qui a plus d'un an de conduite, il ne faut pas chercher dans l'année de la plantation à former une nouvelle sous-mère. On taillera les deux prolongements des branches mères sur une longueur de 25 centimètres, pour obtenir un nouveau prolongement seulement qui, l'année suivante, sera taillé à l'ordinaire. Quant aux branches secondaires existantes, on les taillera après la plantation à 50 centimètres, et l'année suivante, à 70.

Tels sont les moyens qu'il convient d'employer dans des circonstances défavorables. Il me reste à faire connaître les avantages de la forme à *la de Bavay*, avantages qui lui méritent la préférence sur les formes les plus usitées dont on trouvera plus loin une description sommaire. L'application des principes étant invariable et toujours la même à l'égard de toutes les formes connues, il est inutile d'entrer pour chacune d'elles dans de nouveaux détails.

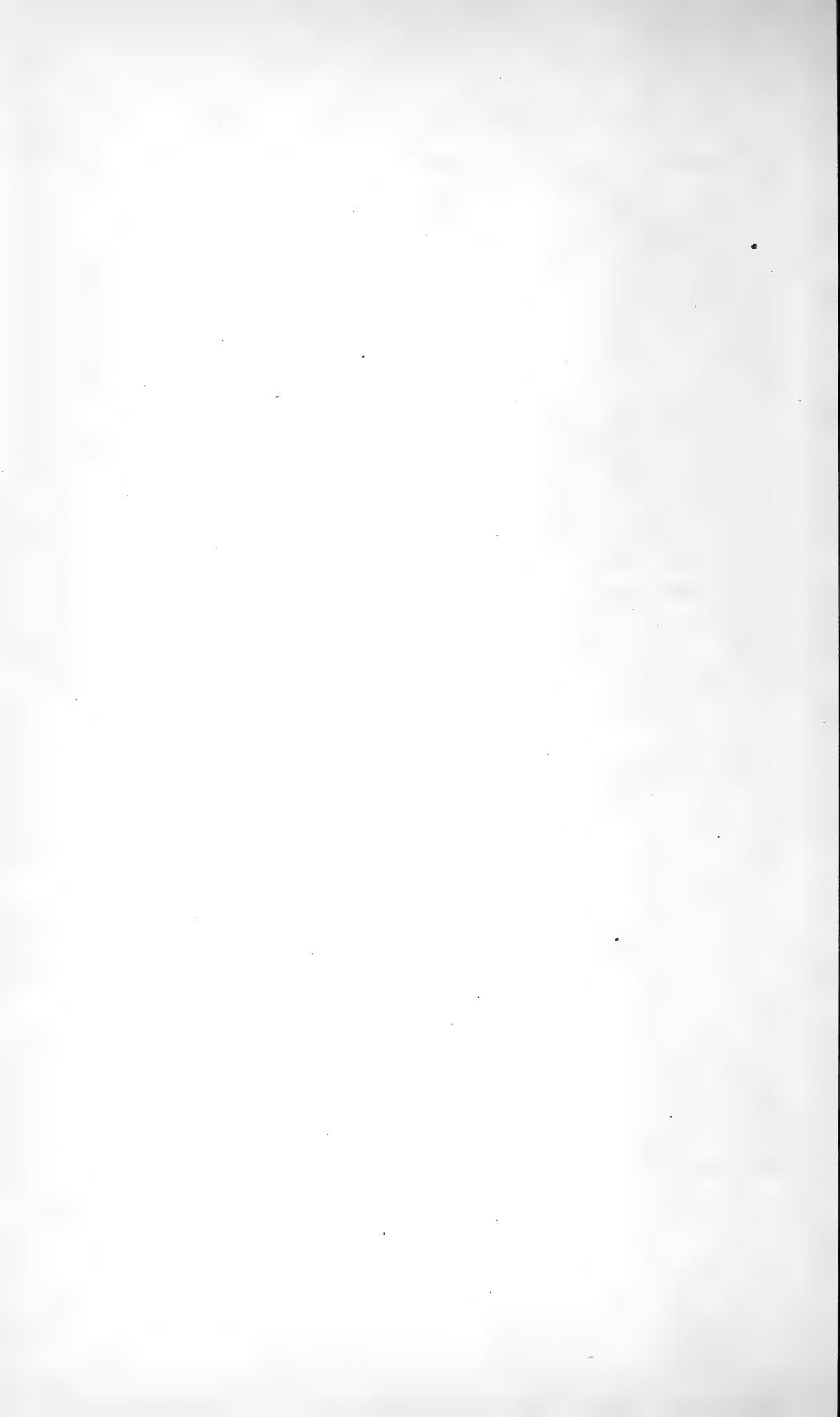
51. On a pu voir, par ce que j'ai dit de la forme à *la de Bavay*, qu'elle est établie sur deux branches mères verticales, garnies chacune d'un côté de 3, 4 ou 5 branches sous-mères secondaires. On a vu également que le nombre de ces branches, dont j'ai porté le maximum à 5 (§ 70), dépendait de la hauteur des murs. Ces branches sont distancées entre elles de 50 centimètres, intervalle très-suffisant au palissage des branches à fruits qu'on ne conserve que sur le dessus. J'ai préféré de n'en former que peu dans le dessous, parce qu'elles sont

PL. 23.

1 Mètre.



FORME A LA DE BAVAY.



plus difficiles à maintenir, et conséquemment leur réserver peu de place pour le palissage. Un des principaux avantages de la taille à *la de Bavay*, c'est d'avoir facilement des branches sous-mères aussi fortes que les mères, et d'assurer ainsi à la charpente de l'arbre une plus grande durée en même temps qu'un équilibre constant de végétation si nécessaire à une fructification régulière et abondante.

52. De la forme carrée, fig. 19.—Le pêcher en espalier carré est établi sur deux branches mères *a*, palissées à angle ouvert (45 degrés) et qui sont garnies chacune de trois ou quatre sous-mères inférieures et d'autant de supérieures, toutes distancées de 70 à 80 centimètres. Les supérieures, qu'on ne forme qu'après les inférieures, sont établies avec de petites branches fruitières qui ont reçu une ou plusieurs tailles. Si l'une d'elles venait à s'emporter, il faudrait rabattre son extrémité sur un rameau plus faible, placé en dessous, que l'on redressera pour en former un nouveau prolongement.

Les inconvénients de cette forme sont nombreux. Il faut des soins incessants pour maintenir les branches supérieures dans un équilibre constant de volume et de force avec les inférieures, qui, sans cela, finissent par dépérir. Il faut que le jardinier s'en occupe sans cesse, et ait la plus grande attention à donner, chaque année, une inclinaison semblable aux deux branches mères, lesquelles, faute de ce soin, produisent de tels désordres, qu'il manque de temps pour y remédier. Il est également difficile, surtout en Belgique, de maintenir les productions fruitières qui garnissent les dessous des branches sous-mères espacées de 80 centimètres. Enfin, la taille des branches secondaires devant être opérée chaque année à une longueur égale à celle

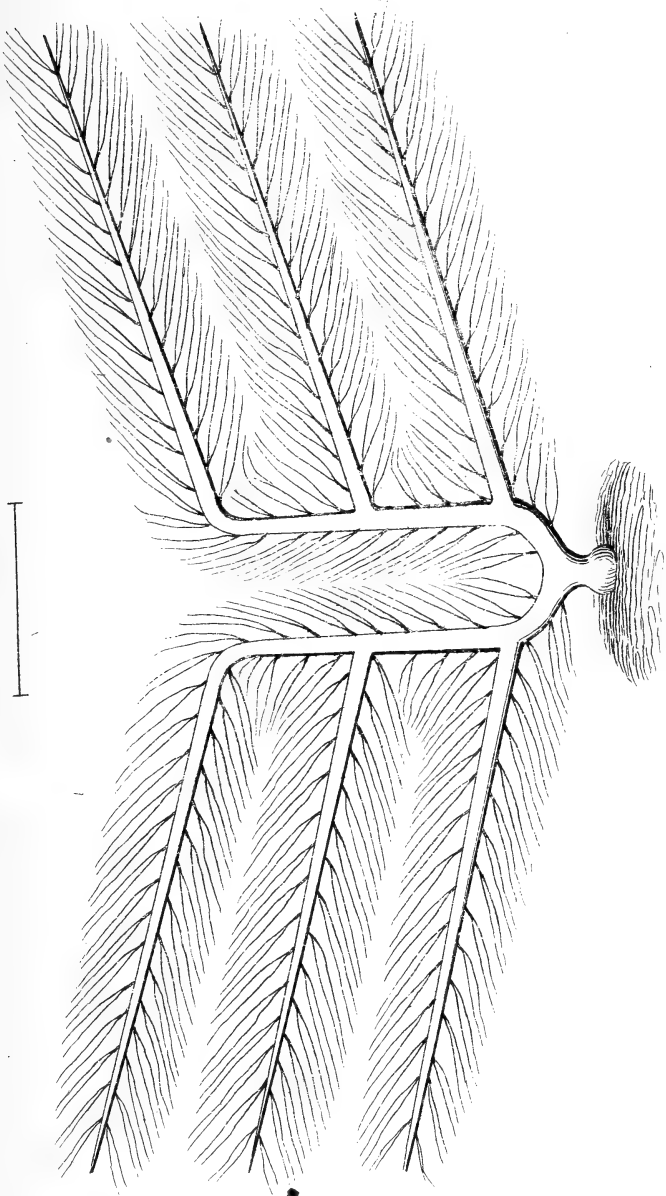
des branches mères, il en résulte que celles-ci, occupant une position plus verticale, se développent aux dépens des branches secondaires, plus inclinées.

53. De la palmette double, fig. 24. — Le pêcher en palmette double est formé de deux branches mères verticales, distancées de 80 centimètres. Elles sont garnies chacune de trois ou quatre branches sous-mères, placées aussi à 80 centimètres l'une de l'autre. Cette forme est préférable à celle du pêcher carré, 1° parce qu'elle n'admet point de branches secondaires supérieures, dont j'ai indiqué les inconvénients; 2° parce que les branches mères, une fois établies, continuent à prendre une direction verticale, ce qui fait qu'on n'est pas obligé de donner à ces branches chaque année une inclinaison qui varie plus ou moins, comme dans la forme carrée. Toutefois, la distance de 80 centimètres est trop grande entre les sous-mères et les mères; elle oblige à maintenir des branches à fruits au-dessus et au-dessous des branches secondaires, et les sous-mères sont toujours plus faibles que les mères, à moins de mettre deux ans à leur formation; c'est une perte de temps à laquelle l'amateur, toujours pressé de jouir, consent difficilement.

54. De la forme en éventail, fig. 25. — Le pêcher en éventail représente l'objet de ce nom. C'est une forme à laquelle on arrive par plusieurs moyens d'une exécution facile. Après que la plantation est faite d'un écusson d'un an, on ménage de chaque côté de l'arbre deux ou trois yeux, dont les bourgeons sont répartis sur le mur à d'égales distances; on surveille la croissance de ces pousses destinées à former la charpente de l'arbre, de façon qu'elles atteignent toutes un développement et un volume pareils. L'année suivante, on taille ces quatre, cinq ou six rameaux à 60 centimètres de leur

PL. 24.

1 Mètre.

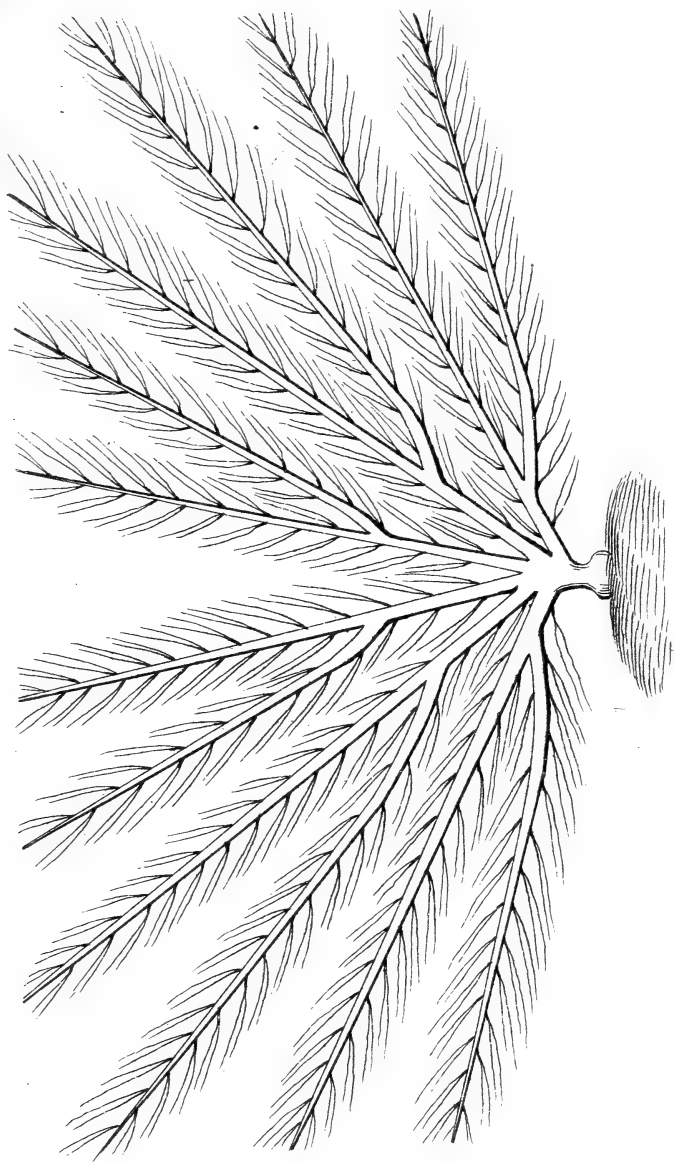


PALMETTE DOUBLE OU EN U.



PL. 25.

1 Mètre.



EVENTAIL.



insertion. Cette taille a pour but de leur faire produire une bifurcation formée sur chacun à la même hauteur. Ces huit, dix ou douze branches sont palissées à égale distance; à la troisième année, on taille tous ces prolongements à une longueur qui varie suivant leur vigueur et leur position, ceux du centre toujours plus fort, à 40 centimètres, par exemple, et ceux des côtés, qui ont une inclinaison plus forte, de 60 à 70 centimètres. Les tailles suivantes se font de la même manière, jusqu'à ce qu'on soit parvenu au haut du mur.

Cette forme a le désavantage d'avoir trop de branches verticales, qui attirent à elles toute la sève de la base de l'arbre. D'un autre côté, elle présente le grand avantage d'être réparée facilement lorsqu'un accident lui arrive; c'est ainsi que lorsqu'elle perd une branche, on rapproche momentanément celles qui survivent, en attendant qu'on laisse croître verticalement un bourgeon vigoureux qu'on palisse légèrement, pour remplacer la branche détruite. Elle est préférable pour beaucoup d'arbres à l'espalier carré, et surtout pour l'abricotier, le prunier et le cerisier, chez lesquels le dépérissement d'une branche arrive souvent. On peut arriver par plusieurs moyens à former l'éventail; il n'y a pas de principe absolu à cet égard. On tâchera seulement de faire partir, autant que possible, d'un même centre les branches mères et sous-mères et de les étaler sur le mur ou le treillage avec toute la symétrie possible, et de réserver entre elles la distance nécessaire au palissage des branches à fruits.

55. **Du cordon oblique**, fig. 26. — Cette forme consiste dans la plantation d'arbres distancés, pour le pêcher, à 80 centimètres seulement, et élevés tous sur une tige à laquelle on fait prendre une direction oblique de 45 degrés. Cette inclinaison donnée, il reste entre cha-

que tige 60 centimètres, espace suffisant pour palisser à l'aise les branches à fruits.

On dessine préalablement sur le mur la place que chacun des cordons doit parcourir ; ensuite on plante des pêcheurs d'un an à 80 centimètres, conséquemment n'ayant qu'une tige simple et très-près les uns des autres.

La première année, on taille tous ces pêcheurs à 10 ou 15 centimètres de la greffe, pour obtenir sur chacun d'eux un bon prolongement, que l'on palisse en lui faisant prendre la direction oblique qui lui est réservée.

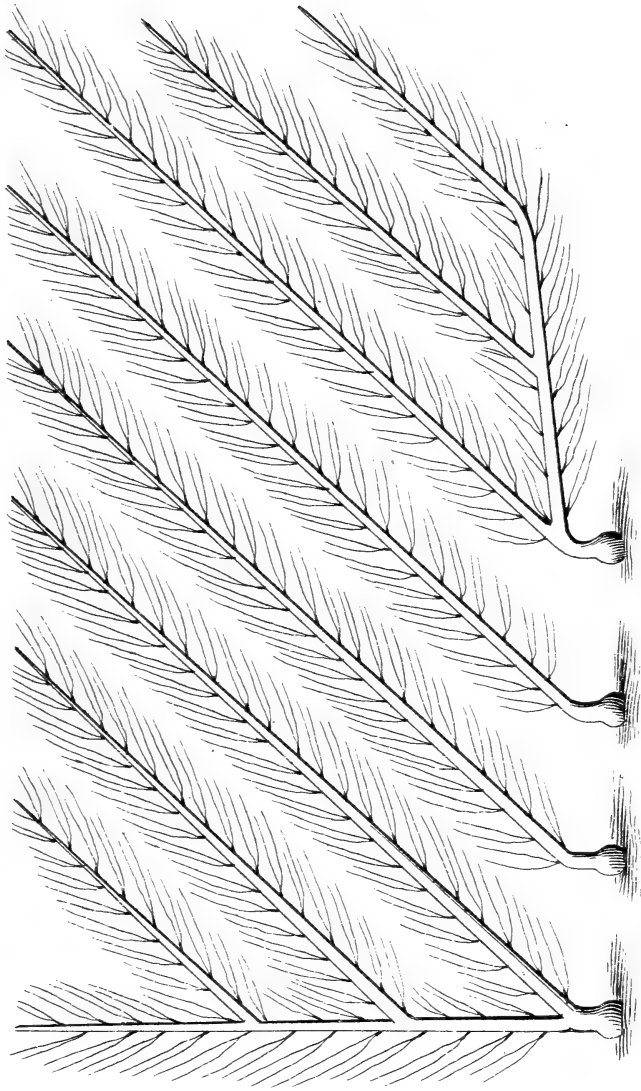
Les années suivantes, on taillera annuellement les prolongements à moitié ou aux deux tiers supérieurs de leur longueur, suivant leur force et, autant que possible, sur un œil placé devant. Ces coupes auront pour résultat de faire pousser tous les yeux en dessous de la taille en bons bourgeons, dont on arrêtera le développement à 40 centimètres, dans le but d'en faire des rameaux à fruits, à l'exception cependant du bourgeon terminal, que l'on laissera pousser librement en lui donnant la direction voulue.

On pourrait être tenté, pour aller plus vite, de laisser les prolongements des cordons dans toute leur longueur. Il résulterait de cet empressement deux fautes, l'une que les branches à fruits, qui se trouveraient à la base de chaque section, seraient faiblement constituées, et l'autre, que la sève se porterait avec trop de facilité vers les extrémités de l'arbre au détriment de la base, qui ne tarderait pas à se dénuder complètement.

Cette forme a l'avantage de garnir en cinq ans un mur de 3 mètres de hauteur, et de donner de bons et beaux fruits. Toutefois, nous pensons que l'on ne doit en faire usage que dans les terrains où les pêcheurs

PL. 26.

1 Mètre.

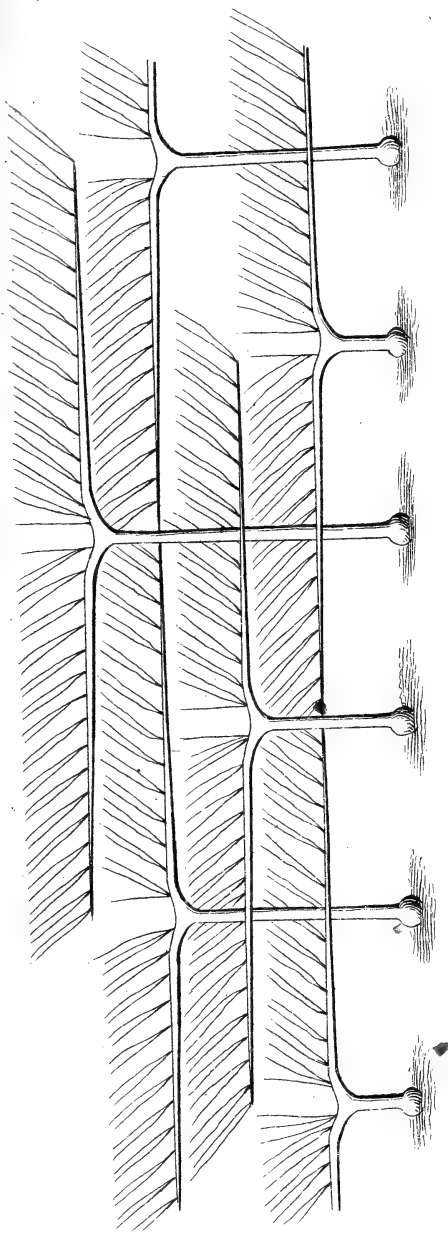


CORDONS OBLIQUES.



PL. 27.

1 Mètre.



CORDONS HORIZONTAUX.



ne se développent pas bien ou dans ceux qui sont en partie épuisés par une plantation précédente. Elle doit donc être employée avec succès dans tous les vieux jardins dont l'on veut replanter les espaliers. Nous ne pouvons conseiller cette forme dans les terrains d'une bonne qualité, ni même dans les terrains vierges, parce que les arbres y acquerraient une vigueur qu'on ne pourrait maintenir dans des limites aussi restreintes qu'au détriment de la fructification.

56. **Cordons horizontaux**, fig. 27. — Ce mode de culture est tout récent et a été imaginé par nous. Il est semblable à la forme de la vigne à cordons horizontaux, à laquelle je renvoie pour son exécution. Seulement, au lieu de planter les arbres d'un même cordon à 3 mètres, on les distancera à 4 mètres, donnant ainsi à chaque bras du pêcher 2 mètres de parcours. On pourra, contrairement à ce qui se fait pour la vigne, former la tige du T aussi vite que possible, et conséquemment laisser le prolongement de chaque arbre dans toute sa longueur, jusqu'au moment où l'on sera arrivé au point de former les cordons, que l'on taillera annuellement à 50 centimètres environ, en ayant soin, si l'équilibre était rompu, de le rétablir aussitôt en taillant plus court le côté fort et plus long le côté faible.

On obtiendra les deux cordons, un de chaque côté, en taillant le prolongement de la tige sur un œil de côté immédiatement suivi d'un autre œil, et en supprimant sur sa longueur toutes les branches à fruits qui la garnissent et qui jusqu'à ce moment ont servi à son grossissement et à donner quelques fruits. Les deux bourgeons destinés à former les cordons seront palissés horizontalement lorsqu'ils seront devenus demi ligneux.

Cette forme est, selon nous, préférable à celle à cordon oblique, parce que les cordons y sont horizontaux et

que, par suite, les branches à fruits qui les garnissent et que l'on ne conserve que sur le dessus des bras, jouissent d'une végétation plus modérée. Elle a aussi l'avantage de garnir régulièrement et promptement un mur et doit être employée dans les mêmes circonstances que la précédente.

On peut en voir plusieurs modèles à l'établissement que je dirige.

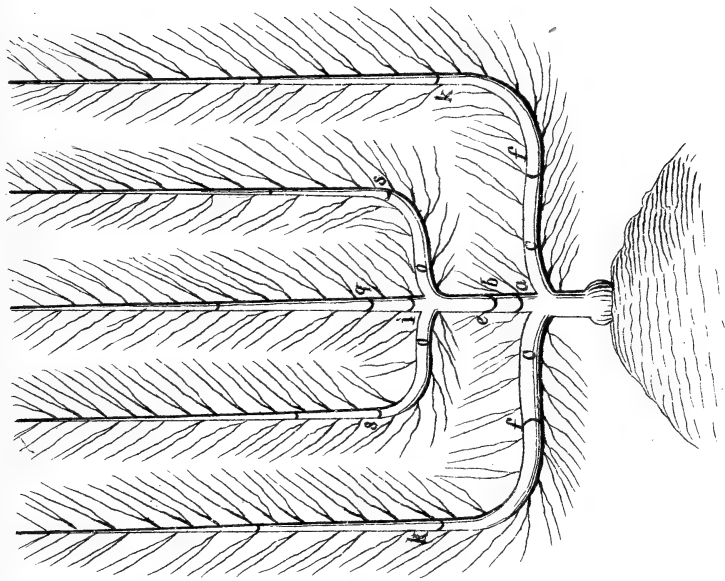
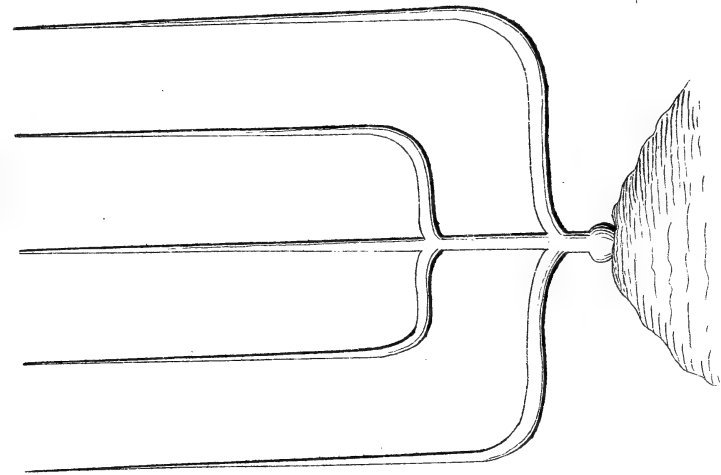
57. Candélabre à cinq branches, fig. 28. — Cette forme est très-avantageuse sous tous les rapports. Elle a l'avantage de garnir promptement un mur, d'être très-agréable à l'œil, facile à conduire et d'une très-grande fertilité. Elle tient le milieu entre les grandes formes et le cordon oblique. Les accidents y sont faciles à réparer, par suite de la direction verticale des branches.

Formation.—La première année, on plante des arbres d'un an, à trois mètres les uns des autres et on les taille à 45 centimètres de la greffe, fig. 28 *a*, pour obtenir sur chacun d'eux un prolongement *b* et deux sous-mères *c*, placées immédiatement en dessous de chaque côté. Pendant le courant de la végétation, le prolongement sera attaché verticalement, et modéré dans sa croissance par le pincement, au besoin, à 50 centimètres, et les deux sous-mères horizontalement, en ayant soin de redresser les deux extrémités, pour leur faire acquérir plus de force, car il importe qu'elles conservent une prépondérance de vigueur sur le prolongement.

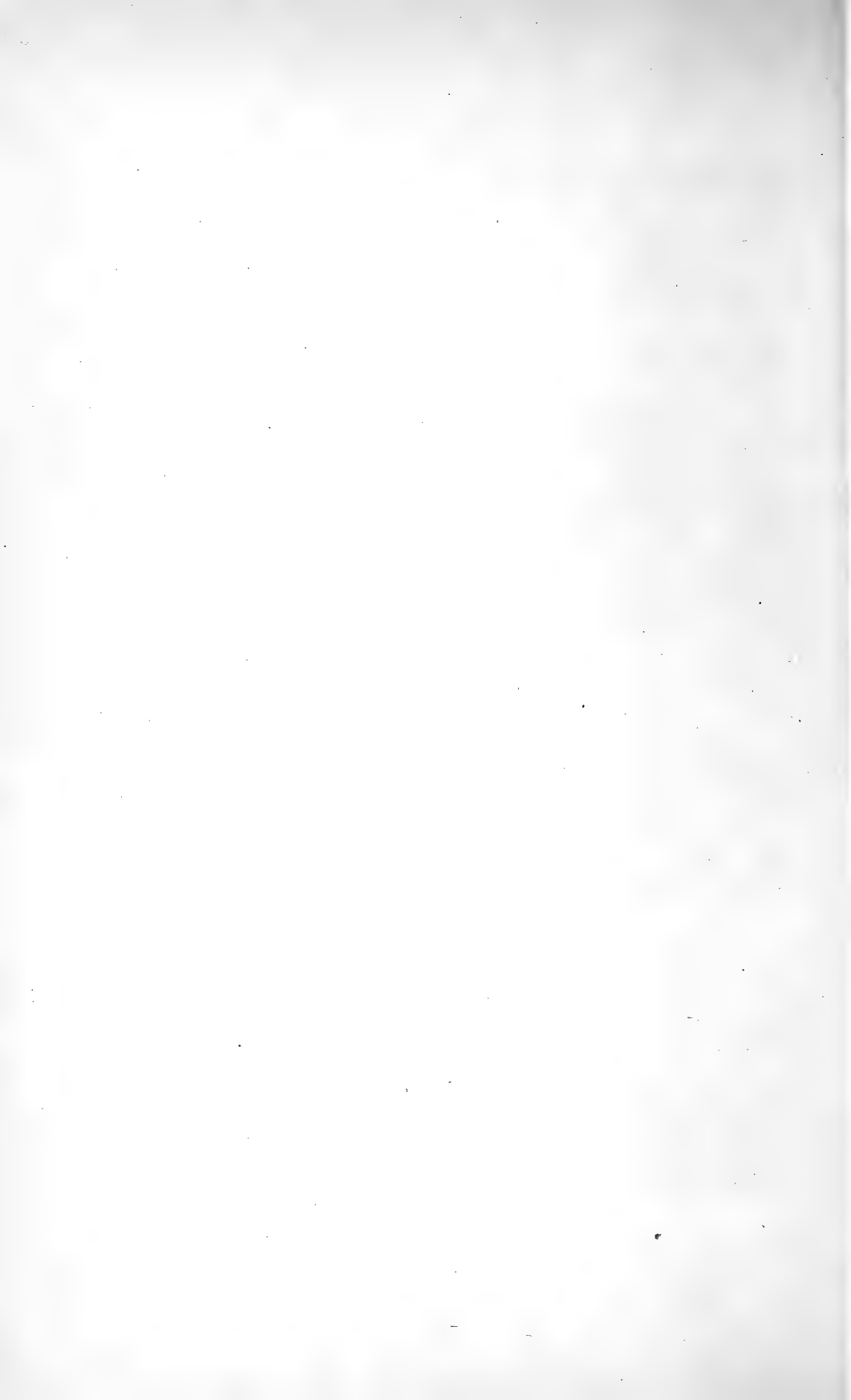
La deuxième année, le rameau terminal sera taillé à 25 centimètres environ, *c*, sur un œil de devant, dans le but d'obtenir son prolongement seulement; pas de nouvelles sous-mères. Les deux sous-mères seront taillées pour la première fois de 70 centimètres à un mètre *f*, ou bien, si elles ne sont pas garnies de trop de faux rameaux, laissées dans toute leur longueur. On aura soin

Pl. 28.

1 Mètre.



CANDELABRE A CINQ BRANCHES.



de modérer la croissance du prolongement et de favoriser, par le palissage et tous les moyens connus, le développement des sous-mères, dont les extrémités seront recourbées lorsqu'elles auront parcouru 1^m,20 de chaque côté.

La troisième année, on procédera à la formation des deuxièmes sous-mères, en taillant le prolongement à 65 centimètres des premières sous-mères *i*, sur un œil placé devant, immédiatement suivi de deux yeux, placés en dessous sur les côtés, à droite et à gauche. Les premières sous-mères *c*, seront taillées à 70 centimètres de la précédente taille *k*, ou laissées dans toute leur longueur. Pendant l'été, on attachera verticalement le bourgeon de prolongement, les deuxièmes sous-mères *o*, seront attachées horizontalement et recourbées à 60 centimètres de longueur, de façon à donner à leurs extrémités une direction verticale. Les prolongements des premières sous-mères seront aussi attachés verticalement.

La quatrième année, on ne formera plus de nouvelles sous-mères. Le prolongement sera taillé à 25 centimètres *g*, les sous-mères *o* à 70 centimètres *s*, les sous-mères *c* aussi longues que possible, sans dépasser un mètre, dans le but d'obtenir sur toutes ces branches un rameau terminal qui les prolonge.

La cinquième année, l'arbre a ordinairement parcouru l'espace qui lui est réservé; tous les prolongements seront taillés, non pas à égale longueur, mais en raison de leur vigueur; on cherchera toujours à maintenir un égal équilibre entre les cinq branches, et, pour y parvenir, la taille des sous-mères *c* devra toujours être plus longue que celle des sous-mères *o*.

Lorsqu'on sera arrivé au haut du mur, on reformera annuellement une nouvelle extrémité aux branches à

bois, en ravalant sur un rameau latéral que l'on aura préparé à cet effet.

La taille des branches à fruits étant invariable, est la même que dans les autres formes.

La distance à réserver entre les branches à bois est de 60 centimètres.

58. Après avoir expliqué les quelques formes à donner aux pêchers, je dois indiquer les moyens de restaurer les arbres mal conduits, auxquels il reste une suffisante vigueur, condition sans laquelle il est inutile d'y songer. Dans ce dernier cas, la seule chose à faire alors est de se borner à recueillir les fruits que l'arbre peut encore donner, pendant plusieurs années, en prenant soin d'y concentrer, par une taille courte, la sève qui y circule encore.

Premier moyen. — Lorsqu'il s'agit d'un arbre dont la conduite a été négligée depuis trois ou quatre ans (ce qui l'a dénudé à sa base), et si on a d'autres arbres dans ses jardins qui donnent des fruits, on le rabat à quarante centimètres du sol, et on le traite comme un pêcher âgé d'un an, selon la forme qu'on veut lui faire prendre; le reperçement des jeunes pousses à travers l'écorce se fait facilement. J'ai eu l'occasion de restaurer ainsi des arbres plus âgés, et j'en ai obtenu d'excellents résultats.

Deuxième moyen. — Si l'on veut restaurer un arbre mal conduit, mais vigoureux, il faut rabattre tout l'arbre sur quelques rameaux de sa base fortement constitués, qu'on espacera également pour en faire un éventail et qu'on taillera, comme il est dit § 54, de façon à les convertir en branches à bois, garnies sur leur longueur, aussi régulièrement qu'on peut l'obtenir, de productions fruitières. Il est certainement impossible de refaire une forme d'une régularité aussi parfaite que

sur un arbre neuf, mais il importe avant tout de rétablir l'équilibre de la sève, duquel dépendent une bonne fructification et la longévité de l'arbre.

On comprend que pour rétablir un arbre difforme, il faille posséder la taille et ses opérations complémentaires ; il faut que le jardinier sache tirer parti de toutes les conditions favorables dans lesquelles se trouve l'arbre sur lequel il opère, car il est impossible d'énumérer ici toutes les circonstances qui peuvent se présenter. Il est entendu aussi que, lorsqu'il y a nécessité de faire des amputations un peu grandes, il faut les recouvrir d'un onguent quelconque et surtout de celui de saint Fiacre, dont je me sers toujours avec succès.

59. Il me reste à indiquer les soins dont il faut accompagner la culture du pêcher, soins qu'on ne peut assez prodiguer.

En général, les murs d'un jardin sont garnis d'un chaperon qui protège le sommet et garantit des pluies froides et des gelées les arbres qui y sont adossés, en faisant tomber à leur pied l'eau qui en découle. Ces chaperons ne peuvent avoir plus de 20 centimètres de longueur. Toutefois, pendant l'hiver, nous prenons soin d'augmenter les bons effets des chaperons, en les prolongeant avec des paillassons dont la largeur n'excède jamais 60 centimètres. Nous les plaçons en mars, pour les y laisser jusqu'au moment où les fruits sont noués.

Dans les expositions peu abritées, je fais usage d'une claie en osier que je dresse devant le pêcher et à 10 centimètres de lui. Je fais cette opération en janvier, et je la laisse en place jusqu'à ce que les fruits soient noués. Cette claie est formée d'osiers, espacés entre eux d'un centimètre, et fixés sur trois lattes transversales, attachées sur deux ou trois piquets perpendiculaires, qui

dépassent la claie de 33 centimètres pour être enfoncés en terre. Cet abri est très-recommandable. Il sert en même temps à garantir de l'ardeur du soleil les boutons si sensibles lorsqu'ils sont le produit d'une séve ascensionnelle anticipée, et des effets des gelées tardives.

On peut encore employer des rames de pois que l'on laisse jusqu'à ce que les fruits sont noués, ou bien des stores que l'on fixe en janvier jusqu'à la fleuraison. A cette époque, les arbres doivent être l'objet de soins continuels ; car aussitôt que les fleurs sont épanouies, il faut laisser jouir l'arbre des bienfaits de l'air, même la nuit, quand cela est possible, et, par conséquent, il faut lever les stores et les descendre à chaque instant. Aussi sont-ils beaucoup plus incommodes que la claie et les rames dont je viens de parler, et qui donne des résultats plus certains.

Lorsque, au printemps, un arbre en fleur se trouve atteint par la gelée, tout espoir de récolte n'est pas perdu, si l'on peut parvenir à le faire dégeler dans la journée, à l'abri des rayons solaires. Comme cet accident arrive quelquefois à l'exposition du levant, on peut sauver le pêcher en le garantissant du soleil au moyen de toiles ou paillassons, qu'on dispose avant son lever.

J'indiquerai encore d'autres soins plus spéciaux à la culture, au moment de les mettre en pratique.

QUATRIÈME LEÇON.

DE LA VIGNE.

60. L'objet de cette leçon est la culture de la vigne. Nous commencerons par faire connaître sa végétation naturelle, afin de mettre nos lecteurs en état de tirer le meilleur parti possible de ses dispositions.

61. La vigne n'a qu'une forme d'yeux que l'on appelle généralement *bourre*, à cause du duvet qui l'enveloppe. Ces bourres poussent, au printemps, des bourgeons qui développent des feuilles, des grappes, et des vrilles. Les bourres qui occupent le milieu des rameaux sont les mieux constituées ; ce sont celles qui produisent les plus beaux fruits et en plus grande abondance.

Les yeux de la vigne sont toujours accompagnés de plusieurs sous-yeux, ou yeux complémentaires, qui se développent dès que la pousse de l'œil principal vient à périr. Elle repere facilement sur le vieux bois, dans tous les endroits où il y a eu le rudiment d'un œil.

Abandonnée à elle-même, elle ne produit que des bourgeons grêles, incapables de donner de bons fruits ; le bas de chaque branche se dénude et le haut seul se garnit de bourgeons.

Elle prend rapidement un grand développement qui est disproportionné avec le peu de grosseur de sa base, ce qui est contraire à une fructification abondante et à sa longévité.

62. La terre la plus favorable à la vigne est une terre chaude, légère et laissant écouler l'eau. Un terrain qui est trop frais est un obstacle qui s'oppose à la maturité et à la bonne qualité du raisin. Une terre trop compacte a besoin d'être allégée par un mélange de sable végétal; si au contraire elle est trop sèche, une addition de terre fraîche est nécessaire. Lorsque le sol est glaiseux, il faut le remplacer, en mettant des plâtras au fond, que l'on recouvre avec de bonne terre légère, bien fumée, exhaussée en pente au-dessus du niveau des chemins.

63. On plante la vigne au printemps; à cet effet, on emploie des marcottes vigoureuses de deux ans; on creuse une tranchée perpendiculaire au mur, de la longueur d'un mètre, profonde de 50 centimètres et large de 40. Je garnis le fond d'un lit de fumier bien consommé et je le recouvre de 3 centimètres de terre. Je couche la marcotte de manière que ses racines touchent le fond et que sa partie supérieure vienne sortir près du mur, où je la taille sur deux ou trois yeux.

64. La distance à laquelle on plante la vigne est subordonnée à la forme que l'on veut donner aux treilles. Dans aucun cas, elle ne doit excéder 3 ou 4 mètres; car les cordons, pour être productifs, ne doivent pas avoir une longueur qui excède de 1^m,50 à 2 mètres, pour chacun de leurs bras.

65. La forme que l'on donne à la vigne est tout à fait le résultat de la volonté, car elle se prête à celle que l'on préfère. En voici cependant trois qui sont recommandables par leur simplicité et leurs bons résultats. L'une est la forme à *la de Bavay*, fig. 29; la seconde est à cordons horizontaux ou à *la Thomery*, pl. 31, et la troisième est à cordons perpendiculaires ou obliques, pl. 35.

On plante à 3 ou 4 mètres les vignes qu'on veut sou-

mettre à la première forme. Quant à la seconde, on les distance selon le nombre de cordons. Lorsque le mur peut recevoir cinq rangs de cordons, on les plantera à 60; à 75 centimètres, si on lui en donne quatre; à 1 mètre, si elle en a trois; à 1^m,50 pour deux, et à 3 mètres pour un seul. Quant à la troisième forme, on les plante à 80 centimètres.

66. Nous allons nous occuper d'abord de la forme à *la de Bavay*.

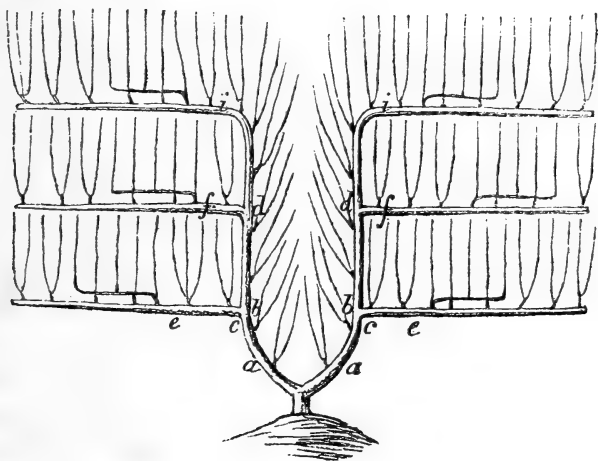


Fig. 29.

La vigne qui a été plantée au printemps et taillée sur deux ou trois yeux, émettra autant de bourgeons au printemps. On choisira parmi eux deux bourgeons pour en former les branches mères *a*. On les palissera contre le mur, afin de leur faire prendre une bonne direction. On aura soin de les maintenir l'un et l'autre dans un équilibre constant de volume et de longueur.

67. A la seconde année de plantation, on taillera les deux branches mères, sur une longueur de 50 centi-

mètres, sur un œil placé devant *b* ou en dessus, lequel sera immédiatement suivi d'un œil placé en dessous *c*. Le but de cette taille est de favoriser le développement de tous les yeux qui se trouvent au-dessous d'elle. Ceux de l'extrémité prolongent les deux branches mères; ceux qui suivent immédiatement donnent naissance aux deux premières sous-mères, et ceux plus bas fournissent des bourgeons capables de porter fruit. Pendant le courant de cette végétation, on maintient les deux ailes dans un égal équilibre. Pour cela, on ébourgeonnera tous les bourgeons placés devant et derrière, et ceux des côtés qui sont trop rapprochés et qui prennent naissance sur un même empatement; on pincera les prolongements des deux branches mères et des sous-mères à 1 mètre de longueur, et les bourgeons destinés à fructifier l'année suivante à 40 centimètres, ou au moins à 2 feuilles au-dessus des derniers fruits.

68. A la troisième année de plantation, on taille à 50 centimètres *d* et de la même manière qu'à la seconde les deux branches mères, et les sous-mères, à une longueur de quatre yeux *e*, de façon à ne former que deux coursons, plus le prolongement. Quant aux bourgeons qui garnissent les branches mères, on les taille aussi, mais j'expliquerai cette opération plus loin, voulant ne traiter ici que de la taille des branches à bois ou cordons. Cette taille a pour but d'obtenir les deuxièmes branches sous-mères *f* et le prolongement des branches mères et sous-mères déjà formées. On ébourgeonne les bourgeons inutiles et on pince le prolongement des mères et sous-mères à 1 mètre, et à 40 centimètres les bourgeons destinés à donner des branches à fruits ou des coursons.

69. La quatrième année de plantation, on forme les troisièmes sous-mères *i*, de la même manière que les

deuxièmes, et on taille les sous-mères et leurs prolongements de façon à ne former que deux coursons. Les rameaux développés en dessous des branches seront supprimés sur leur empatement, après un été de végétation, ne voulant en entretenir que sur le dessus.

70. Si on dispose d'un mur élevé de 2 mètres, on arrête le développement de la vigne en hauteur au-dessus de la troisième branche sous-mère, en supprimant le prolongement des branches mères. A partir de cette époque, on continue à tailler annuellement les prolongements des sous-mères comme précédemment, et lorsqu'elles auront parcouru la distance qui leur était réservée, les pointes des prolongements seront considérées comme branches à fruits et traitées comme telles.

On peut former quatre sous-mères contre un mur de 2 mètres 50 centimètres, et cinq lorsqu'il a 3 mètres. Les mêmes moyens sont à employer dans tous les cas, pour la création de ces nouvelles branches sous-mères. Seulement, je conseille de ne pas outre-passar ce nombre, dans la crainte de faire souffrir et même périr les premières formées, les plus inférieures, en les privant de la sève que l'on attire vers la partie la plus élevée.

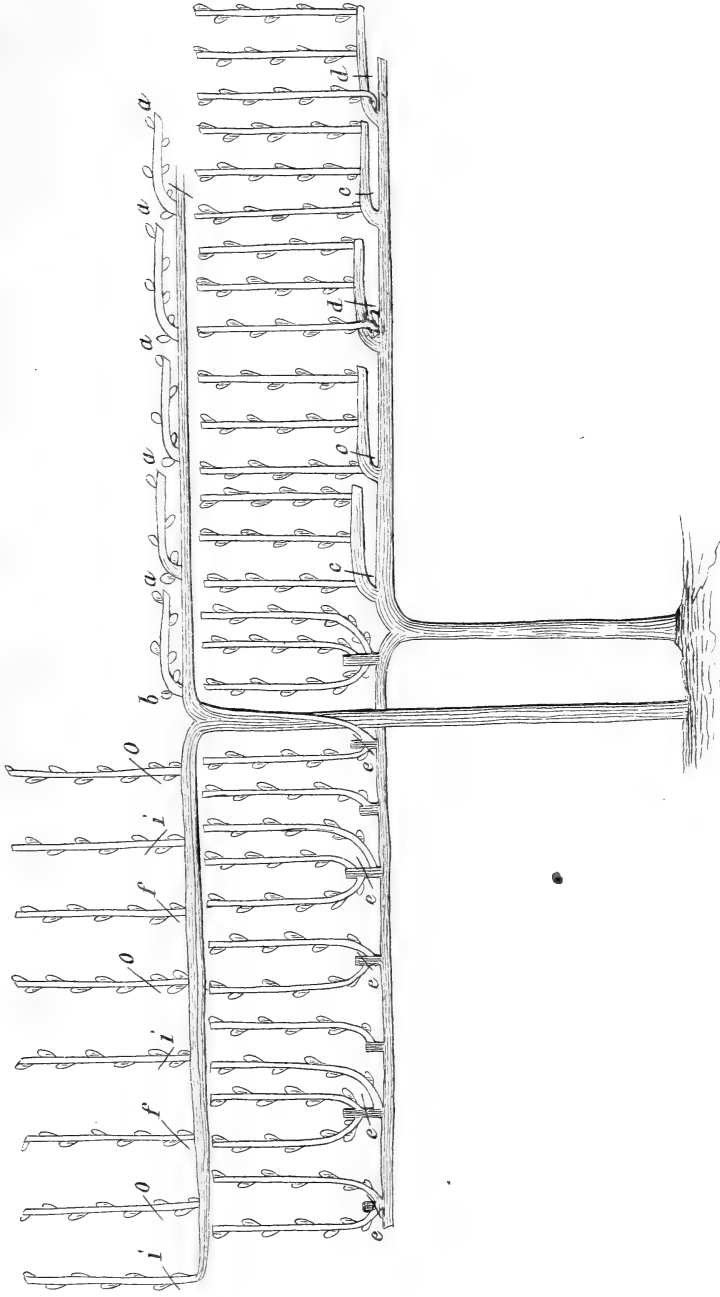
71. Taille des coursons ou branches fruitières.

— Nous avons vu que la vigne portait son fruit sur la pousse de l'année, et principalement sur les plus vigoureuses et les mieux aoûtées ; par conséquent, pour avoir beaucoup de fruits, il faudra obtenir beaucoup de bourgeons bien constitués. Pour parvenir à ce but, on taille annuellement, en France et même en Belgique, les rameaux à fruits de la vigne à 1, 2 et 3 yeux de leur insertion, suivant leur vigueur. Nous avons toujours fait ainsi, et nous n'avons pas eu trop à nous louer des résultats obtenus.

L'idée d'améliorer cette taille nous a forcé d'étudier de nouveau la végétation naturelle de la vigne, et nous avons été amené ainsi à remarquer que les yeux qui occupent le centre des rameaux étaient mieux constitués que ceux de la base sur lesquels on venait ordinairement asseoir la taille, et qu'ils donnaient naissance à des bourgeons plus productifs et à des fruits plus beaux. A l'appui de cette remarque, je pourrai donner pour exemple les prolongements des branches de la vigne que l'on taille ordinairement assez longs pour conserver les yeux du milieu : ils produisent ordinairement de belles et nombreuses grappes.

Cette nouvelle découverte m'a suggéré l'idée d'imaginer pour les branches fruitières une taille qui, je l'espère, ne tardera pas à être adoptée. En taillant les branches mères et les sous-mères, ou cordons, on a pour but de faire développer tous les yeux qui se trouvent au-dessous de la coupe, ceux des extrémités pour les prolongements, et ceux qui se trouvent immédiatement en dessous pour former des rameaux qui se convertissent en branches fruitières ou coursons. On distance les coursons à 15 centimètres les uns des autres, on les attache en les arquant le long des cordons sur l'espace laissé libre entre eux, et on les taille environ à une longueur de 20 centimètres, fig. 30 *a*.

Dans le but de faire développer en bourgeons portant fruits tous les yeux conservés, on a soin d'éborgner tous ceux placés sous les rameaux qu'on a couchés, pour concentrer la sève dans les bourgeons du dessus, y entretenir une grande vigueur et les mettre en état de nourrir les fruits dont ils se chargent ordinairement. Le couchage du rameau opéré le long des cordons favorise le développement de l'œil *b*, placé au point de l'arcure, et donne à cet œil assez de vigueur pour con-



TAILLE DES COURSONS A LA THOMERY. TAILLE DES COURSONS A LA DE BAVAY.



stituer un bourgeon capable de remplacer, l'année suivante, la branche qui a donné des fruits. Ce couchage ne doit se faire que lorsque les rameaux sont rendus plus flexibles par l'imbibition de la sève.

L'année suivante, on rabat en *c* la branche qui a fructifié, sur le rameau préparé pour son remplacement, et on fait subir à celui-ci un traitement identiquement semblable à l'opération que je viens de décrire. Si l'on pouvait prendre pour le remplacement un bourgeon placé au-dessous *d* et près de l'insertion du rameau, il faudrait le préférer à un du dessus, qu'on ne peut ployer aussi facilement.

Cette taille nouvelle est éminemment fertile et maintient, à la base des bourgeons, des yeux et sous-yeux qui conservent leur faculté végétative, et qui se développent lorsqu'on les y force par la taille ou autrement.

L'expérience nous a démontré qu'il ne fallait pas faire une application trop générale de cette nouvelle pratique, et que, par suite, il n'était pas bon d'y soumettre tous les coursons d'un même cordon. On ne traitera ainsi que les rameaux vigoureux ; les autres, plus faibles, seront taillés à un ou deux yeux de leur insertion, afin d'obtenir ensuite des pousses d'une bonne force, que l'on traite l'année d'après comme les premiers.

Cette méthode de traiter les coursons de la vigne, à laquelle on a donné le nom de taille à *la de Bavay*, pour en constater l'origine, peut être appliquée à toutes les formes, pourvu qu'elles se composent de cordons horizontaux, et principalement aux vieilles vignes ; on y trouvera un moyen de regarnir les cordons en partie dénudés. Ainsi donc elle convient parfaitement à la forme à *la Thomery*, où les cordons ont cette direction. Elle ne peut être employée pour les cordons perpendiculaires, dont il faut traiter la taille selon la coutume

ancienne, et qui consiste dans le ravalement du courson sur son rameau le plus inférieur *e* que l'on taille sur 1 à 3 yeux, selon sa vigueur; sur 1 œil quand le rameau est faible *b*; sur 2, lorsque sa vigueur est moyenne *i*, et enfin sur 3, lorsqu'il est très-fort *o*.

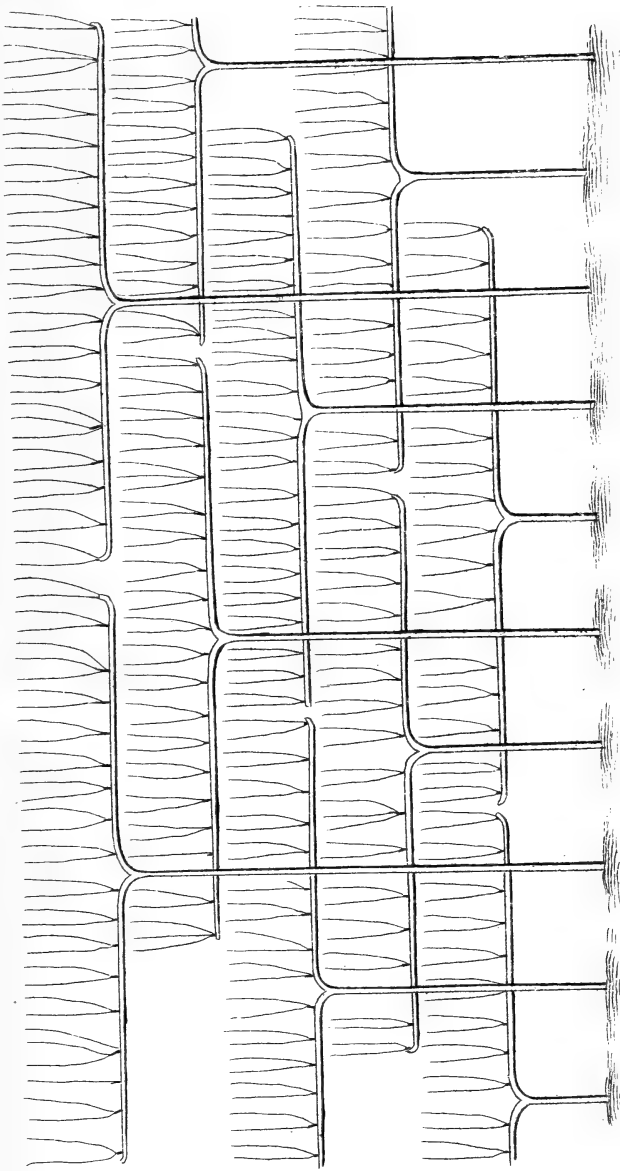
De la forme à la Thomery ou à cordons horizontaux.

Plusieurs tiges formées chacune d'un seul cep, et se bifurquant à différentes hauteurs pour constituer un cordon avec un bras de chaque côté, établissent une forme à la Thomery, fig. 31. La distance à établir entre chaque rang de cordons est de 50 centimètres. La longueur à donner à chaque cordon varie entre 1 mètre 50 centimètres et 2 mètres. L'espace qui sépare chaque cep est calculé sur la longueur des cordons. On trouvera les distances à mettre, selon qu'il y a de 1 à 5 cordons longs de 1 mètre 50 centimètres.

L'ensemble des cordons superposés les uns aux autres doit couvrir le mur contre lequel est formée la treille. On peut voir dans notre établissement un modèle de treille dont les cordons sont espacés à 50 centimètres, sur un mur de 3 mètres de hauteur.

72. Nous allons nous rendre compte de la formation d'une treille à la Thomery, en expliquant la conduite d'un cep destiné à former le cinquième cordon.

Après avoir planté et taillé à deux ou trois yeux un cep à la première année de sa plantation, on choisit parmi les bourgeons qui en résultent, et lorsqu'ils ont atteint 40 centimètres de hauteur, celui qui est le mieux venant pour constituer la tige, et on supprime les autres. Pendant le cours de cette première année, le soin dont il doit être l'objet consiste à donner une bonne direction



FORME A LA THOMERY OU A CORDONS HORIZONTAUX.



au bourgeon de prolongement, et à évriller et pincer les bourgeons latéraux.

73. A la deuxième année, on taille la tige, suivant sa vigueur, au tiers inférieur si elle est faible; à moitié si elle est de moyenne force, et aux deux tiers si elle est très-vigoureuse. Cette taille a pour but de la prolonger et de faire développer tous les yeux formés sur sa longueur, en ayant soin de les pincer et de les évriller lorsqu'ils se sont allongés de 40 centimètres.

74. A la troisième année, on fera subir à la tige une taille semblable à celle de la deuxième année; on taillera sur deux ou trois yeux les rameaux latéraux pour en faire des coursons capables de produire des fruits fig. 32 *a*, et qui aideront au grossissement de la tige.

75. A la quatrième année, on traitera encore, s'il y a lieu, la tige, comme je viens de le dire; on supprimera les coursons inférieurs; on taillera, ainsi que je l'ai dit, les rameaux latéraux, pour les convertir en coursons, et quand les yeux en dessous de cette taille se développeront, on pincera les bourgeons lorsqu'ils auront 40 centimètres.

J'ai dit que l'on taillerait ainsi, s'il y avait lieu, parce qu'il peut arriver que la végétation des trois premières années ait

été assez vigoureuse pour amener la tige à la hauteur où doit être formé le cordon.

76. Le point où doit être formé le cordon est atteint. D'abord la place de chacun d'eux est indiquée par une marque quelconque au-dessus des ceps. A la taille d'hiver, je rabats le sarment sur un œil placé de 2 à

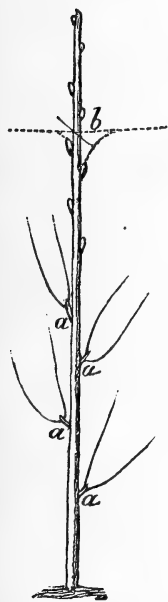


Fig. 32.

10 centimètres au-dessous de ce point, fig. 33 *a*. Le bourgeon qui se développe de l'œil sur lequel j'ai taillé, prend une croissance qui le fait bientôt dépasser la place fixée pour établir le cordon; je le courbe précisément à cette hauteur et je le maintiens par le palissage lorsqu'il atteint la longueur de 40 à 50 centimètres. Je pince alors son sommet *b*, pour arrêter son développement et faire refluer la sève au profit de l'œil qui doit se trouver au point de l'arcure *c*, et qui ne tardera pas à s'ouvrir en un faux bourgeon, qui croît d'autant plus vigoureusement, que la sève, repoussée du bourgeon principal

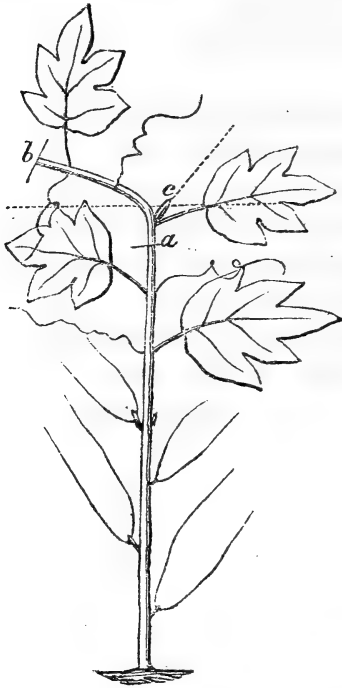


Fig. 33.

pincé, y afflue en masse et que la position libre et verticale du faux bourgeon l'y attire aussi. Lorsqu'il est développé à l'égal du premier, je l'amène progressivement à la position horizontale, et le T qui sert de base aux deux bras est ainsi établi.

On peut encore obtenir plus facilement le même résultat en taillant sur un œil suivi d'un second œil, fig. 32 *b*; lorsque le premier œil a dans sa croissance dépassé le point où doit être formé le T, on courbe sa pousse, et on laisse se développer le second œil; quand celui-ci a aussi dépassé le point, on le courbe en sens opposé au premier, mais de manière à ne pas gêner son développement, qu'on favorise, si cela est nécessaire, par

le pincement du premier bourgeon. Lorsque l'un et l'autre sont arrivés à être d'égale force et qu'ils sont à moitié ligneux, on les palisse horizontalement, et le T est également formé.

Il existe encore d'autres moyens de former le T, mais ceux que je viens d'indiquer sont les meilleurs.

77. Lorsque les cordons sont établis, on supprime les coursons entretenus le long de la tige ; cette suppression se fait graduellement et d'autant plus promptement que la végétation des cordons est languissante.

Pour garnir les cordons des coursons, il faut tailler chaque année les deux bras, fig. 34, à une longueur égale et selon leur vigueur. Il vaut mieux ne forme

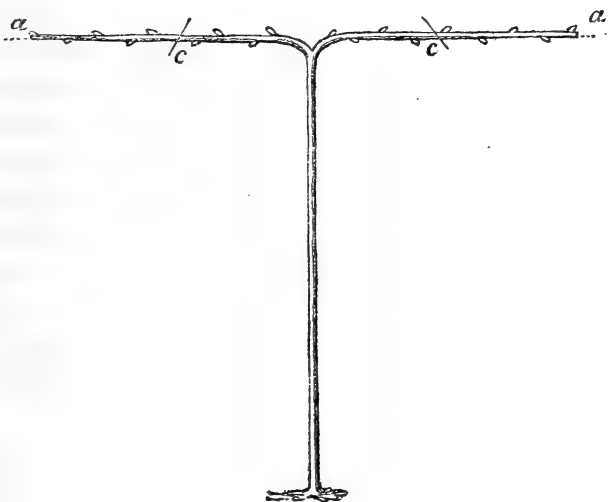


Fig. 34.

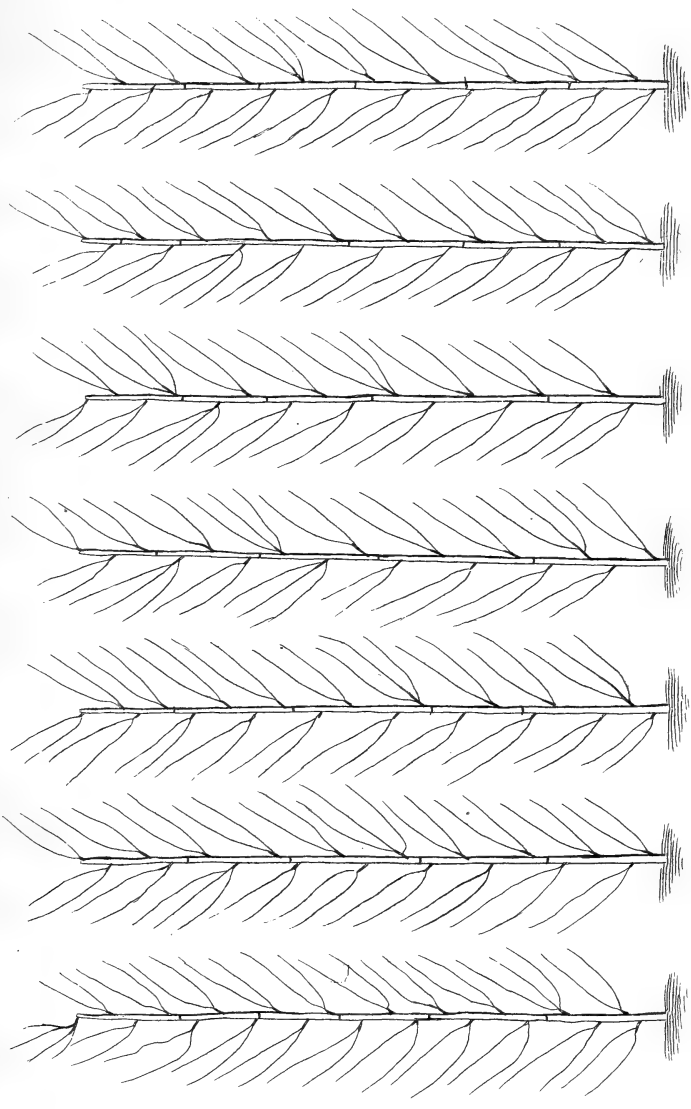
que deux coursons annuellement, plus le prolongement qu'on taille toujours sur un œil en dessous *e*. On supprime les pousses du dessous sur les cordons, et on taille celles du dessus sur un œil ou deux, et lors-

qu'ils sont développés, on les pince à 40 ou 45 centimètres. Il faut surtout veiller au développement des coursons des extrémités, qui a lieu au détriment des coursons intermédiaires. On peut les tailler à *de la Bavay*, les cordons étant horizontaux.

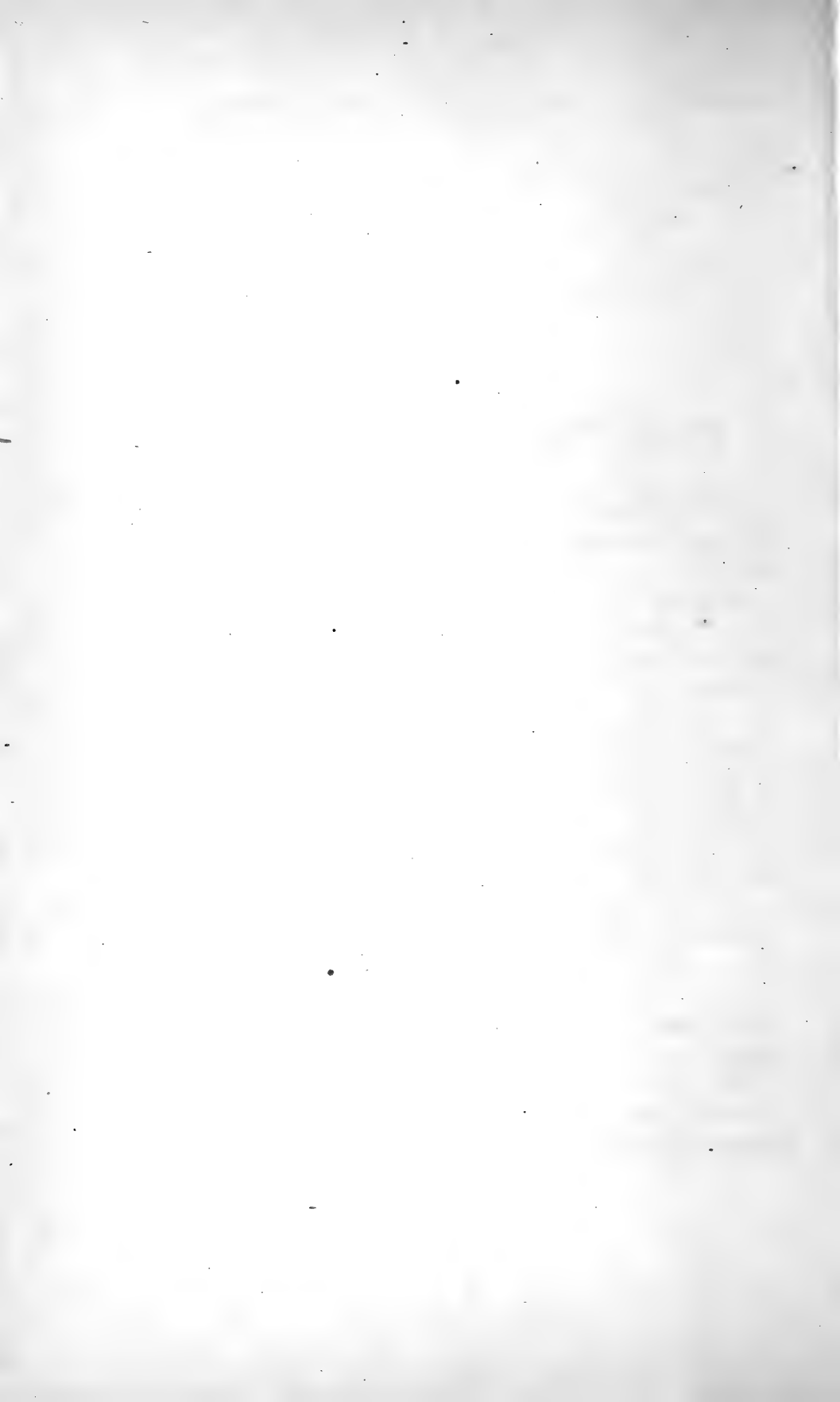
De la forme en cordons perpendiculaires.

78. Cette forme, pl. 35, laisse beaucoup à désirer sous le rapport des produits, mais peut être employée dans certains cas, pour garnir promptement un mur.

On plante à 80 centimètres les uns des autres les arbres que l'on destine à recevoir cette forme. On les élève verticalement ou bien obliquement, si l'on préfère cette direction, en taillant annuellement leur prolongement, de manière à former en outre de lui deux coursons de chaque côté. Si on allongerait davantage la taille, il en résulterait que la vigne se dégarnirait à chaque étage de la taille. Ainsi qu'on le voit, cette taille consiste en une tige verticale, garnie de chaque côté de coursons bien constitués et dont les bourgeons sont palissés dans l'intervalle des ceps. Je ne conseille pas de lui donner plus de 3 mètres de hauteur, ni de tailler les coursons à *la de Bavay*; la taille à un ou deux yeux, préférable pour toutes les formes dont les cordons sont perpendiculaires ou obliques, est celle qui leur convient le mieux.



FORME EN CORDONS PERPENDICULAIRES.



CINQUIÈME LEÇON.

DE LA CULTURE DU POIRIER ET DU POMMIER.

79. Ces deux arbres reçoivent le même traitement ; toutefois le pommier se taille plus court dans toutes ses parties.

80. Les diverses productions qui les composent sont : la tige, les branches, les rameaux, les rosettes, les lambourdes et les bourses.

81. La tige est le corps de l'arbre ; elle s'élève des racines jusqu'au sommet.

82. Les rameaux sont les pousses de l'année. Il y en a de deux sortes : les rameaux à bois, et les rameaux à fruits. Les premiers n'ont jamais moins que la grosseur d'un moyen tuyau de pipe ou d'une plume d'oie ; lorsque les yeux dont ils sont garnis se développent, ils deviennent branches à bois ; les rameaux à bois qui terminent les branches mères, sous-mères et les branches poussant sur la tige, sont appelés rameaux de *prolongement*. Celui qui termine la tige d'une pyramide, d'un fuseau, d'une palmette simple, est désigné par le nom de *flèche*.

83. Les rameaux à fruits n'ont jamais plus que la grosseur d'une mince plume d'oie, ils se divisent en *dards* et en *brindilles*.

Les dards sont de petits rameaux de la longueur de 1 à 8 centimètres, pl. 35. 1. Ils sont épineux, roides, terminés par un œil pointu, et plus rarement par un bouton; dans ce dernier cas, ils prennent le nom de dard couronné, 2. Autour de l'œil à bois qui le termine ordinairement, se forment annuellement un certain nombre de feuilles qui, d'abord au nombre de trois ou quatre, constituent une *rosette*, 3, ensuite à celui de cinq à sept, forment une *lambourde*, 4. Dans cet état, l'œil qu'entourent les feuilles se transforme en bouton, lequel en s'épanouissant ouvre une ou plusieurs fleurs qui, après leur chute ou leur fructification, laissent une production gibbeuse et charnue à laquelle on donne le nom de *bourse*, 5.

Les brindilles sont des rameaux minces et flexibles, dont la longueur excède rarement trente centimètres, 6. Leur dimension les distingue des dards, et leur grosseur moindre, et qui ne dépasse jamais celle d'un mince tuyau de pipe, les distingue des rameaux à bois.

84. Lorsqu'ils ont plus d'un an, les rameaux à fruits sont garnis ordinairement de productions semblables à eux-mêmes, et prennent le nom de *branches à fruits*, pl. 36, 1, 2, de même que les rameaux à bois deviennent branches à bois.

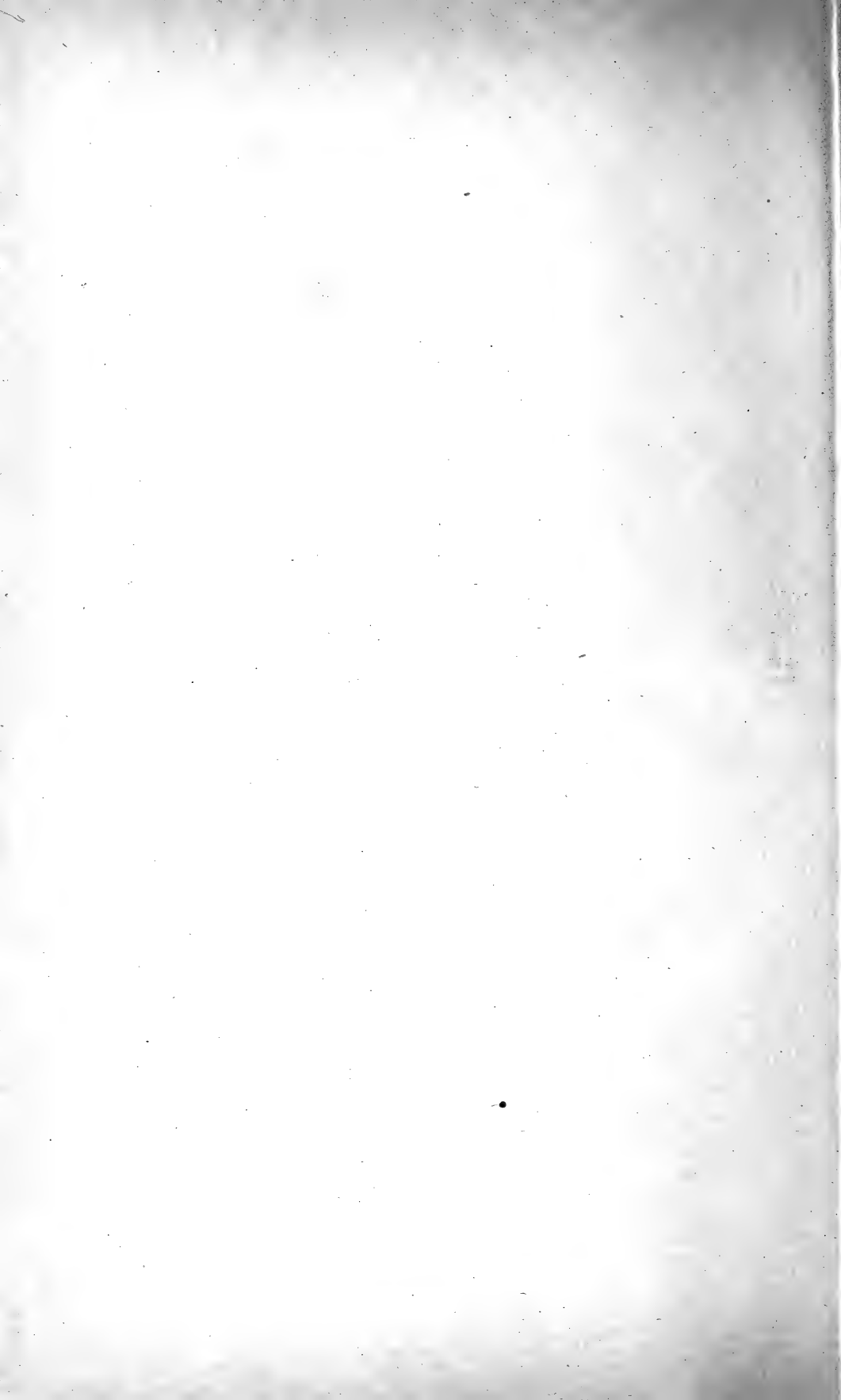
En se pénétrant bien de cette nomenclature, on comprendra facilement le traitement que l'on doit imposer aux différentes productions du poirier et du pommier.

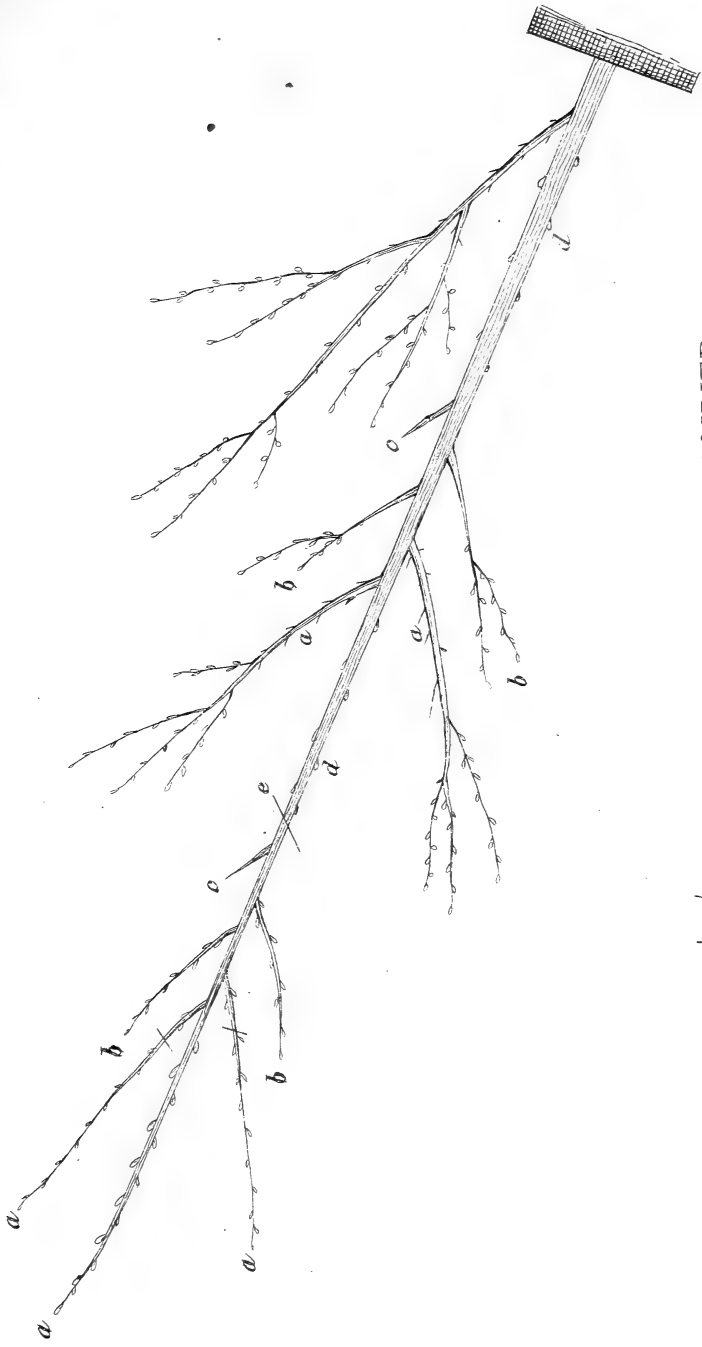
85. Avant d'indiquer les principes fixes de la taille de ces deux arbres, il est bon de nous arrêter un moment à l'étude de leur végétation naturelle.

La sève se porte de préférence vers les sommets de l'arbre, et abandonne volontiers sa base. Les rameaux

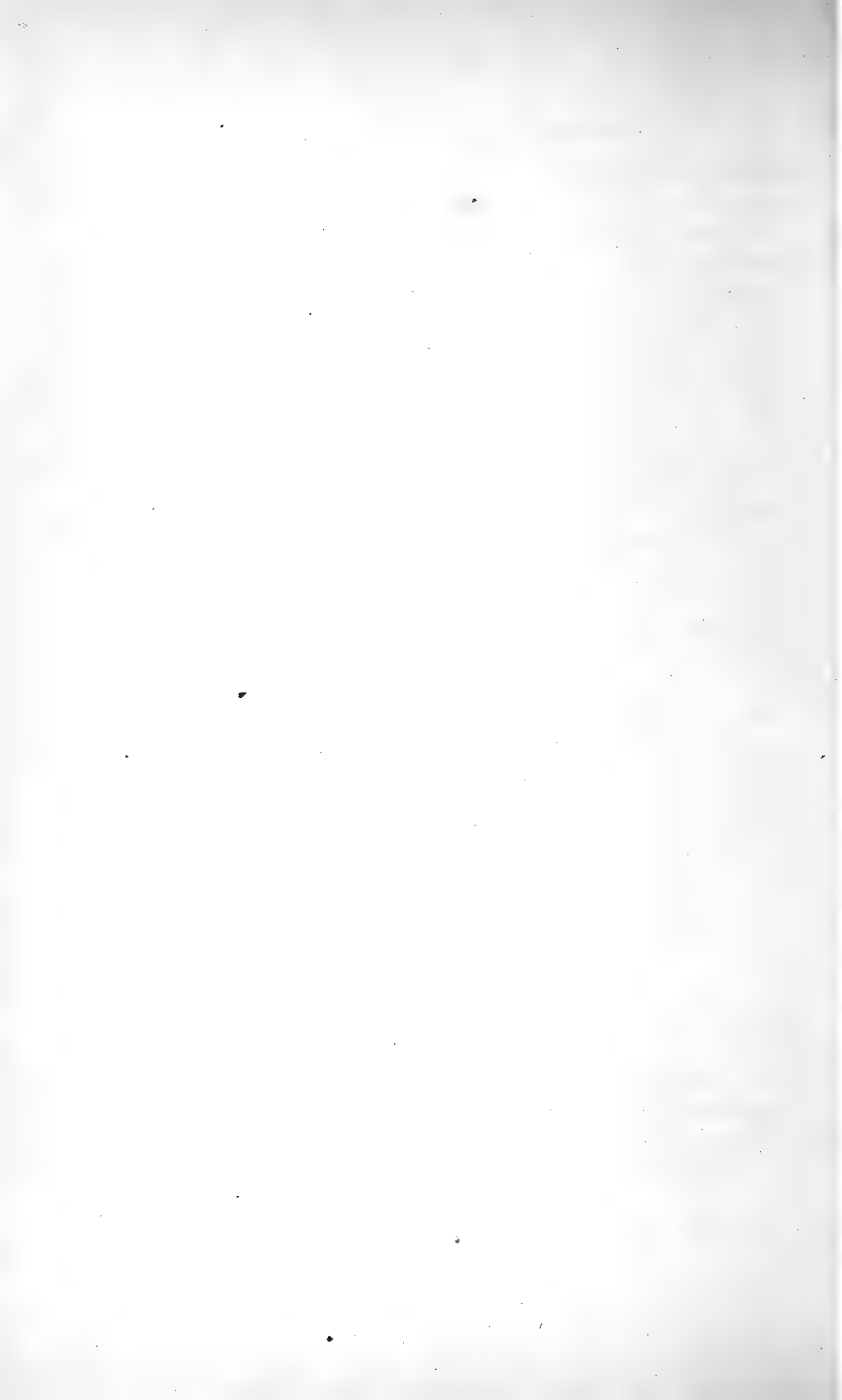


PRODUCTIONS FRUITIÈRES DU POIRIER ET DU POMMIER.





VÉGÉTATION NATURELLE DU POIRIER.



terminés par un œil sont ordinairement garnis d'yeux sur toute leur longueur. Ces yeux, à la seconde année, deviennent, au sommet *a*, des rameaux à bois; au centre des brindilles *b* et des dards *c*, ils se disposent à fruits et restent dormants à la base, avec la faculté de se développer lorsque la taille les y oblige.

Les yeux qui garnissent les rameaux, et les boutons qui se développent sur les branches à fruits et plus rarement sur les rameaux, sont, les uns et les autres, accompagnés de sous-yeux qui restent latents dans leur empatement ou couronne, et ne montrent une vie active que par suite de la destruction de leur œil ou bouton principal, ou par sa suppression au moyen de la taille.

La bourse, qui naît après la fleuraison ou la fructification, est essentiellement fertile, et continue à donner des fruits; on aura soin, dans l'intérêt de conservation, de rafraîchir à la serpette la place où étaient attachés les pédoncules des fruits précédents.

La multiplicité d'yeux et de sous-yeux dont l'arbre est garni, jointe à la quantité de ceux qui restent dormants, fait que le poirier et le pommier ont la faculté de repercer sur le vieux bois partout où il ne reste même qu'un rudiment de l'un d'eux.

Voilà en peu de mots les particularités de la végétation naturelle; avant d'indiquer les moyens de les seconder ou de s'y opposer, il est bon de nous entendre sur le but de la taille.

86. La taille et la conduite des arbres fruitiers ont trois objets importants :

1° De restreindre leur développement dans les limites que comporte leur vigueur et favorables à leur faire prendre une forme agréable;

2° De garnir dans toute leur étendue les branches de

productions fruitières, capables de donner des récoltes régulières et abondantes;

3° D'entretenir entre les productions à bois et fruitières un constant équilibre qui assure une longue durée et l'obtention de beaux et bons fruits.

Ainsi la taille n'a pas pour effet, tel qu'on le croit généralement, de mettre les arbres à fruit; au contraire, elle retarde leur fructification, et si elle est mal faite, elle l'empêche. Si donc l'on veut faire fructifier promptement et abondamment un arbre, il faut l'abandonner à lui-même, en faire un haut-vent.

87. La connaissance du but de la taille et de la conduite des arbres fruitiers indique quelles sont les particularités de la végétation naturelle qu'il faut seconder, et celles qu'il faut combattre.

La connaissance du bois sur lequel le poirier porte son fruit, la fertilité des bourses, l'existence d'yeux ou de boutons accompagnés de sous-yeux, son repacement facile sur le vieux bois, la faculté végétative que conservent les yeux et les sous-yeux restés dormants, sont des qualités qu'il importe de seconder, tandis qu'il est essentiel de s'opposer à l'affluence de la sève vers le sommet, et de garnir de productions fruitières bien constituées toutes les parties qui se dénudent.

Un tel résultat peut s'obtenir 1° par le soin de faire développer les yeux de la base des rameaux pl. 36, et 2° de partager entre eux la sève d'une manière égale.

Dans le premier cas, on taillera les rameaux au quart, au tiers, ou à la moitié, selon la vigueur de l'espèce et la quantité d'yeux qu'elle produit spontanément, pl. 36 *ε*; dans le second, il faut arrêter par le pincement tous les bourgeons qui manifesteraient une disposition à acquérir un volume excédant celui d'une

brindille à fruits, les rameaux *a* en *f*, à l'exception de celui du prolongement. Si ces précautions ne produisaient pas l'effet attendu, et ne modéraient pas l'affluence de la sève, il faudrait supprimer, à l'époque de la taille, tous les rameaux à *bois* placés au-dessous du terminal, à l'épaisseur d'une pièce de cinq francs, pour faire développer les sous-yeux de l'empatement conservé, afin d'en obtenir l'année suivante des rameaux à fruits.

Après avoir exposé les moyens par lesquels on maîtrise les défauts de la végétation naturelle, il me reste à poser les principes fixes de la taille des branches à bois et à fruits.

88. Taille des branches à bois. — Elle a toujours lieu sur les rameaux de prolongement et à un ou deux millimètres de l'œil au-dessus duquel on l'établit. Si l'œil choisi pour asseoir la taille s'est développé en faux rameau ou en dard, ce qui arrive à la suite d'une végétation anticipée, il faut rabattre cette production sur sa couronne ou son empatement, afin d'obtenir de ses sous-yeux un prolongement auquel on puisse faire prendre une bonne direction.

89. La longueur à laquelle on taille un rameau dépend :
 1° *Du nombre de bourgeons que la variété que l'on opère peut émettre au-dessous de la coupe.* Ainsi, si en consultant la taille de l'année précédente, on s'assure que la variété développe en moyenne huit bourgeons, il faut tailler à huit yeux.

Si l'on taille un rameau trop court, je suppose à une longueur de quatre yeux lorsqu'il est dans la nature de la variété d'en développer six ou davantage en dessous de la taille, tous les yeux conservés donnent naissance à de gros rameaux à bois, et point de rameaux à fruits.

Si l'on taille trop long, c'est-à-dire à une longueur de douze yeux lorsqu'il est dans la nature de la variété que l'on opère, d'en développer huit ou moins en dessous de la taille, les yeux de sa base restent dormants, la sève se portant exclusivement sur les yeux du sommet.

2° *De la place qu'occupe le rameau*, c'est-à-dire s'il est avantagé ou désavantagé par la sève. Dans le premier cas, on taillera les rameaux de cette même variété qui développe huit bourgeons en dessous de la taille à un, deux, trois, quatre ou cinq yeux, suivant la position; c'est ce qu'on appelle une taille courte, souvent nécessaire pour faire passer la sève au profit de productions plus faibles. Dans le second cas, on taillera les rameaux à huit yeux; c'est ce qu'on appelle une taille normale. Si l'on taillait à neuf ou dix yeux, ce serait une taille longue.

3° *De la vigueur du rameau*. Je suppose deux rameaux sur le même arbre, placés à peu près dans la même position, l'un faible, l'autre vigoureux; le premier doit recevoir une taille normale, le second une taille courte, et l'équilibre se rétablira.

90. Tout arbre dont les rameaux sont faibles doit recevoir une taille normale, c'est-à-dire être taillé dans la proportion des bourgeons qu'il a développés pendant la végétation de l'année qui précède.

91. Un arbre, au contraire, dont tous les rameaux sont vigoureux, doit être taillé long.

Mais le cas le plus ordinaire est que le même arbre contient à la fois des branches vigoureuses et d'autres faibles. On taillera court les premières, afin de favoriser la croissance des secondes, que l'on soumettra à une taille normale.

92. On peut exciter l'activité d'une branche ou d'un

rameau faible, en pratiquant au-dessus de sa couronne une entaille qui pénètre dans la première couche d'aubier, et d'une largeur calculée sur le diamètre de la tige, de façon à lui donner un dixième de ce diamètre : ainsi 5 millimètres sont la proportion d'une entaille dont le diamètre de la tige est de 5 centimètres. On peut encore inciser longitudinalement son écorce en deux ou trois places différentes. Ces incisions sont pratiquées sur le côté de l'ombre et partent de son empatement jusqu'à son sommet. Enfin, on favorise encore sa croissance en la laissant végéter en toute liberté, c'est-à-dire sans contrainte, sans pincement et sans ébourgeonnement, et même sans palissage, lorsqu'elle dépend d'un arbre dressé en espalier.

93. On retarde le développement d'une branche ou d'un rameau par les moyens contraires, c'est-à-dire qu'on pratique l'entaille dans la partie inférieure de son empatement, et qu'on lui fait subir un pincement, un ébourgeonnement sévère et un palissage serré.

94. On peut aussi faire développer, sur quelque partie de l'arbre que ce soit, un œil dormant en bourgeon, en formant une entaille au-dessus de lui, et en dilatant dans ses environs l'écorce par quelques incisions longitudinales faites en dessous de l'œil que l'on veut faire pousser.

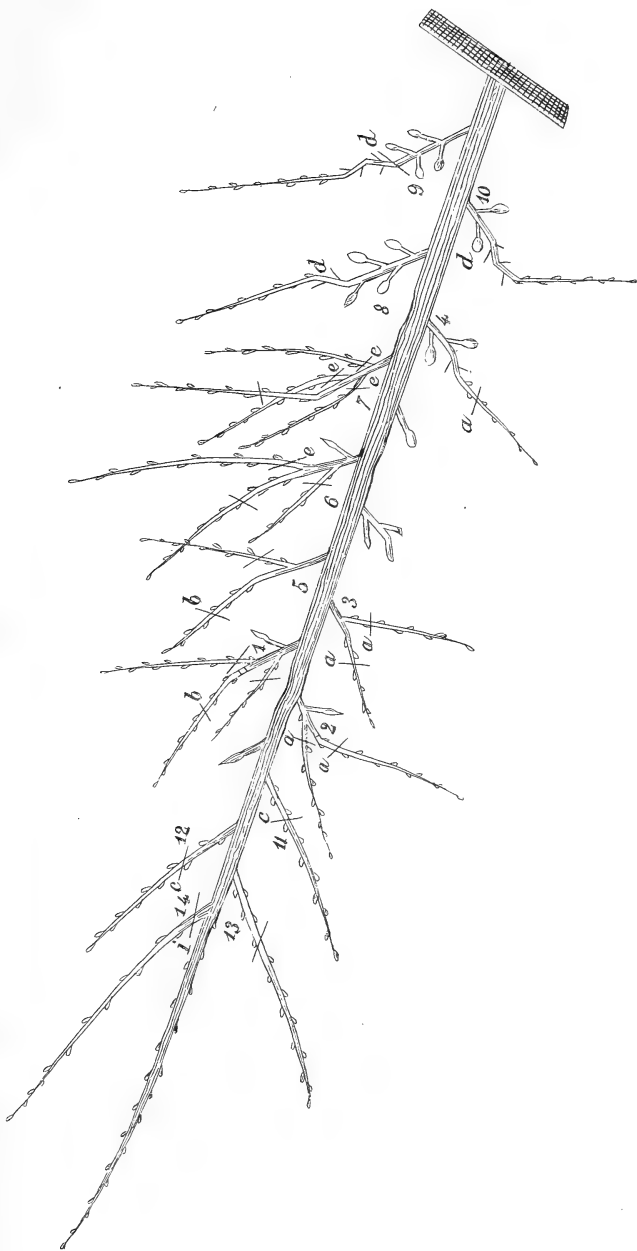
Les entailles et les incisions ne doivent pas être trop multipliées sur un même arbre, et ne seront pratiquées que sur ceux qui sont vigoureux.

95. On peut remplacer un rameau trop vigoureux mais utile, en le rabattant sur son empatement et soignant la pousse de ses yeux complémentaires. Si l'on voulait le supprimer, il faudrait l'abattre jusqu'au niveau de l'écorce, en y comprenant l'empatement qui contient les sous-yeux.

96. **Taille des productions fruitières**, pl. 35. — Les rosettes n° 3, les lambourdes 4 et les dards 1 et 2 ne se taillent pas. On taille les brindilles 6 de 1 à 12 centimètres. Lorsque la brindille se trouve placée sur une branche à fruits, on la taille de 1 à 2 centimètres lorsqu'elle est faiblement organisée ou dans une position désavantagée par la sève, pl. 37, n°s 2, 3, 4 *a*; de 2 à 4 centimètres, lorsqu'elle est vigoureuse ou dans une position où la sève a facilement accès, n°s 1 et 5 *b*. Par conséquent, les brindilles qui prolongent les branches à fruits doivent être taillées plus long que celles qui les garnissent. Quand elle se trouve sur une branche à bois, on porte la taille de 8 à 12 centimètres, suivant le nombre de bourgeons que la variété que l'on opère émet en dessous de la coupe et suivant la position, à 8 centimètres pour 11 c., et 12 centimètres pour 14 c.

97. On rafraîchit les bourses à leur sommet, à la place où les pédoncules étaient insérés, dans le but de les garantir de la pourriture.

98. Les branches à fruits réunissent ces différentes productions et se prolongent annuellement soit par un dard, une bourse ou une brindille, que l'on traite comme je viens de le dire; on les allongera indéfiniment, en ayant soin toutefois de les tailler assez court pour les garnir de productions fruitières dans toute leur étendue, jusqu'au moment où leur base sera mise à fruit, pl. 3, n°s 8, 9, 10 *d*; alors on les raccourcira à une dizaine de centimètres de leurs insertions, en conservant en dessous de la taille les boutons qui ont pris naissance sur elles. Il arrive quelquefois qu'il se développe sur leur longueur un rameau à bois, 6 et 7 *e*, il faut alors le rabattre sur son empatement, en conservant les sous-yeux, qui donneront naissance à des bourgeons dont on surveillera la croissance, afin de les arrêter par le



TAILLE DES PRODUCTIONS FRUITIÈRES.



pincement, s'ils venaient à prendre un volume plus considérable que celui d'une brindille.

99. Les branches à bois d'une pyramide, d'un espalier ou de n'importe quelle forme, ne doivent être garnies que de productions fruitières, pl. 37; néanmoins, il arrive que dans le voisinage du rameau de prolongement, il se développe des rameaux à bois que le pincement n'a pu réduire à des proportions fruitières; il faudra, dans ce cas, supprimer ces rameaux sur leur empatement, afin d'obtenir de leurs sous-yeux des productions fruitières. Si cependant il était placé sur le dessous d'une branche n° 13, on peut le conserver et le tailler comme une brindille, en ayant soin de pratiquer une entaille dans son empatement.

100. Il arrive aussi que le rameau que l'on a à opérer tient à la fois du rameau à bois et de la brindille; voici comment se traite ce rameau, que l'on pourrait appeler mixte. S'il est dans une position avantaagée par la sève, je le supprime sur ses sous-yeux, sinon je le considère comme brindille et je le taille en cette qualité, en ayant soin de pratiquer sur le dessous de son empatement une entaille de la moitié de son diamètre.

Ce rameau est dans une position avantaagée lorsqu'il se trouve voisin du terminal et au-dessus de la branche à bois ou à toute autre place où la sève afflue facilement. Sa position est peu avantaagée, lorsqu'il se trouve dans le dessous et sur les côtés, et dans ce cas, je le conserve toujours.

101. Les dards, les brindilles, les rameaux mixtes trop rapprochés les uns des autres, doivent être supprimés entièrement.

102. On peut convertir une production fruitière en branche à bois, en y faisant affluer la sève, soit

par la taille, par une entaille ou des incisions longitudinales.

103. De même, on peut convertir une branche et un rameau à bois en branche fruitière, en en éloignant la sève; on y parvient en le supprimant sur son empatement que l'on conserve pour obtenir des sous-yeux des productions fruitières; ou bien encore en pratiquant une entaille en dessous, ou en arquant le rameau ou la branche.

SIXIÈME LEÇON.

DE LA PLANTATION.

104. Le moment le plus favorable à la plantation des arbres à fruit à pepins est la fin de l'automne, dans les terres légères, et le commencement du printemps, dans les terres fortes et humides.

105. La distance qui doit les séparer dépend de la vigueur des espèces, de la nature du sol et du but que l'on se propose.

Les poiriers et pommiers greffés sur franc, pour haut-vent, s'espacent de 10 mètres; de 4 mètres pour pyramide; de 10 mètres pour espalier. Les poiriers sur cognassier, pour tige 4 mètres, pour pyramide 3 mètres, pour fuseau 2 mètres, et 5 mètres pour espalier.

Les pommiers greffés sur doucin sont espacés de 3 mètres, pour espalier à 5 mètres, et pour vase à 3 mètres.

Ceux greffés sur paradis à 2 mètres pour espalier, à 2 mètres pour vase, à 40 centimètres pour cordon oblique, à 75 pour candélabres à 3 branches.

On plante des poiriers et pommiers greffés sur franc dans toutes les variétés de terrain, pourvu qu'elles soient profondes et substantielles; on plante des arbres greffés sur cognassier, sur doucin et sur paradis,

dans tous les terrains légers, substantiels et humides. On plante les derniers dans les terrains peu profonds, les premiers n'y venant pas.

106. Le poirier sur franc vit plus longtemps et est plus vigoureux ; c'est la raison qui fait qu'on le plante dans les vergers. Il est plus tardif à porter ses fruits.

Les arbres sur cognassier et sur paradis vivent à peu près, en moyenne, vingt-cinq ans ; souvent ce dernier ne dure pas autant, mais ils donnent des fruits à trois ou quatre ans de plantation et continuent à en porter jusqu'à leur décrépitude, au point même de s'épuiser.

107. Si le terrain convient en même temps aux poiriers greffés sur franc et sur cognassier, on plante alternativement pour pyramide un franc et un cognassier à 2 mètres de distance. Le cognassier donne fruit en attendant que le franc se développe et en porte. Lorsque le cognassier gêne, on l'enlève, et les pyramides sur franc se trouvent espacées de 4 mètres.

108. On fait les trous au moment de la plantation dans les terres meubles, six semaines avant dans celles qui n'ont point été défoncées, dans le but d'imprégner le sol des agents atmosphériques. Il est bon de défoncer toutes les terres avant d'y faire aucune plantation à demeure.

Dans les terrains défoncés, on fait un trou carré, d'une grandeur suffisante pour que les racines de l'arbre puissent y être placées facilement. S'il n'a pas été défoncé, il faudra faire un trou d'un mètre ou plus si l'on veut. Si le terrain est humide, on remplira le fond avec des plâtras ou de la terre siliceuse. S'il est d'une nature froide, on placera au fond des fosses du fumier chaud, ou de cheval, que l'on amalgamera bien avec la terre ; dans le cas où le terrain serait chaud, on emploiera du fumier froid, ou de vache ; l'usage du

fumier a pour but de modifier un peu les qualités physiques du sol. On tasse légèrement le fumier, que l'on recouvre ensuite d'une couche de terre épaisse de 5 centimètres, pour que les racines ne soient pas en contact avec lui pendant sa fermentation. Ensuite on établira l'arbre au milieu du trou, en étalant bien les racines, dont on aura soin préalablement de rafraîchir les extrémités atteintes par la bêche lors de l'arrachage; on les couvrira enfin de terre, en ayant soin de ne pas enterrer la greffe. Après la plantation, et surtout si elle a lieu au printemps, on arrose pour faire pénétrer la terre entre les racines, ou, à défaut, on piétine légèrement la surface du sol.

109. Une fois planté, l'arbre ne demande qu'à être taillé. Cette taille se fait la même année en mars ou avril, pour les arbres dont on espère une végétation vigoureuse, et elle devra être assez courte pour que tous les yeux conservés puissent se développer.

Si la végétation est présumée devoir être faible, ce qui arrive habituellement à la suite d'une déplantation, on ne taille pas l'arbre; on peut cependant ébouqueter les extrémités des rameaux. Cette pratique a pour but d'assurer aux rameaux que l'on conserve dans presque toute leur longueur un grand développement de feuilles, capable d'activer et d'augmenter la sève descendante qui, comme on l'a vu, favorise l'émission des racines, dont le grand nombre garantit à l'arbre, pour les années suivantes, une végétation vigoureuse. La deuxième année, on vient établir la taille à la place où on aurait dû la faire. Après la plantation et, généralement par ce moyen, on obtient dans le courant de cette végétation des pousses aussi vigoureuses que si l'arbre n'avait pas été déplanté.

Ce procédé ne peut être mis en usage que pour les

arbres à fruits à pepins, parce que parmi les arbres fruitiers, ceux-là seuls ont des yeux qui conservent leur faculté végétative pendant plus d'une année.

Des meilleures formes à donner au poirier et au pommier.

110. Nous commencerons par les formes de plein vent. Ce sont la pyramide, le fuseau, le vase, le haut-vent, etc.

111. **De la pyramide**, fig. 38. -- Cette forme est fré-



Fig. 38.

quemment confondue avec le fuseau, dont elle diffère cependant beaucoup. La plupart des personnes donnent le nom de pyramide à cette forme bâtarde que l'on trouve partout dans nos jardins et qui tient à la fois de la pyramide et du fuseau. La pyramide est un arbre qui s'élève sur une tige *a* garnie sur toute sa longueur de branches à bois latérales *b*, lesquelles se prolongent annuellement par leur rameau terminal *c*. Ces branches sont fortes à partir de leur insertion, et vont en s'effilant vers leur sommet; elles doivent être garnies dans toute leur étendue de productions fruitières. On les distance de 30 à 40 centimètres les unes des autres, afin que l'air, la lumière et le soleil puissent y trouver un accès facile. La plus inférieure d'entre elles est à 30 centimètres du sol. (Pour ne pas confondre la pyramide et le fuseau, voir § 124).

112. **Première taille**, fig. 39. — L'arbre qui sert à la démonstration a un an de greffe et sa tige est simple. Dans le cas où il y en aurait deux ou davantage, on n'en conserverait qu'une, qu'on taillera pour la première fois à 40 centimètres de longueur sur un œil bien constitué et opposé à la greffe *a*, dans le but de donner une bonne direction à l'arbre.



Au printemps, tous les yeux conservés se développeront en bourgeons; le terminal prolongera la flèche, les deux qui le suivent immédiatement seront pincés à 10 centimètres au fur et à mesure qu'ils auront une tendance à prendre un développement hors de proportion avec ceux qui les suivent; on supprime tous les bourgeons superflus.

113. **Deuxième taille**, fig. 40. — La flèche sera taillée en *a*, de façon que tous les yeux conservés au-dessous de la coupe se développent en rameaux à bois bien con-

stitués; ceux de la base mal constitués peuvent rester dormants; il ne faut pas même exciter leur croissance.



Fig. 40.

Il faut, lorsqu'elle est faible, la tailler plus courte que lorsqu'elle est vigoureuse; et pour apprécier la longueur exacte à laquelle on peut la couper, il faut consulter le nombre de rameaux que la végétation précédente de l'arbre que l'on opère a produits. Dans le doute, il faut préférer tailler la flèche plus courte que trop longue. On pratique la coupe sur un œil opposé à la taille qui précède, et on favorise le développement des yeux inférieurs, en pratiquant au-dessus de chacun d'eux une incision horizontale qui ne pénètre que l'écorce.

Les rameaux qui suivent seront taillés selon leur vigueur et d'après la place qu'ils occupent. En supposant qu'on ait bien conduit la végétation de la première année, c'est-à-dire que les pousses du bas de l'arbre soient plus vigoureuses que celles du haut, tous ces rameaux seront taillés sur un œil en dessous ou placé sur le côté; le premier à un œil de son insertion *b*, le deuxième à deux yeux *c*, le troisième à trois yeux *d*, le quatrième à quatre yeux *e*, le cinquième à cinq yeux, et ainsi de suite. Comme on le voit, on taille plus long les rameaux inférieurs, afin de leur faire acquérir plus de vigueur, et de faire prendre à l'arbre une forme pyramidale.

Dans le cas où un ou plusieurs rameaux près de la flèche auraient pris une croissance plus grande que ceux placés en dessous de lui, et cela arrive presque toujours quand on a négligé le pincement, on les supprimerait sur leur empatement, fig. 41 *a*, en conservant les sous-yeux, dont on obtiendrait des pousses plus

modérées, parmi lesquelles on choisirait le nouveau rameau, parce qu'il convient de n'en conserver qu'un. Si, au contraire, il se trouvait parmi ces mêmes rameaux un ou plusieurs qui fussent faibles, on favoriserait leur développement par les moyens précédemment indiquées : entaille, incision, etc., §§ 92, 93.



Fig. 41.

Le développement des bourgeons doit être surveillé comme la première année. Il arrive fréquemment que le bourgeon terminal ne se développe pas bien ; il faut alors, au commencement de la végétation, rabattre la flèche jusque sur un bourgeon au-dessous de lui, que l'on redressera et que l'on maintiendra dans la bonne direction à l'aide d'un tuteur fixé convenablement pour reconstituer une nouvelle pointe à l'arbre. Tous les bourgeons des branches latérales de la pyramide, à l'exception de ceux de prolongement, seront pincés à dix centimètres environ. Ceux de prolongement restent intacts, à moins qu'ils ne prennent une croissance hors de proportion avec celle des autres.

114. **Troisième taille**, fig. 42. — La flèche est raccourcie d'après les mêmes principes que pour la seconde taille en *a* ; les rameaux qui se trouvent en dessous de la flèche sont tous taillés sur un œil en dessous, le premier à un œil de son insertion *b*, le deuxième à deux yeux *c*, le troisième à trois yeux *d*, le quatrième à quatre yeux *e*, le cinquième à cinq yeux, et ainsi de suite. Les rameaux de prolongement des branches latérales seront aussi tous taillés sur un œil en dessous ou sur le côté, et à une longueur calculée sur le nombre de

bourgeons que la variété que l'on opère émet en dessous de la taille; si elle en développe, je suppose, quatre, les rameaux les plus élevés seront coupés à trois *f*, et ceux qui se rapprochent de la base de l'arbre, le seront à cinq et six *i*, de façon, par conséquent, que les tailles des branches d'en dessous soient toujours un peu plus longues que celles des branches placées plus haut.

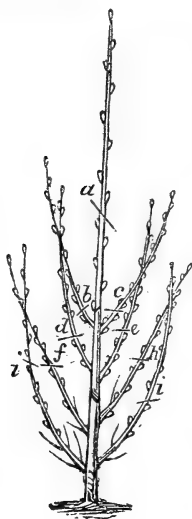


Fig. 42.

fier, indiqués aux §§ 92, 93.

115. **Quatrième taille**, fig. 43. — La flèche, les branches latérales et les rameaux sont taillés d'après les règles déjà posées, et si l'équilibre venait à être rompu, on y remédierait par les moyens d'affaiblir ou de fortifier,



Fig. 43.

116. Au fur et à mesure de la formation des branches, il faut les écarter du corps de la tige au moyen d'un arc-boutant, de façon qu'elles aient une direction qui approche plus de l'horizontale que de l'oblique, quand l'arbre est entièrement formé.

117. On taille les faux rameaux qui se seraient développés à la base de la flèche, comme s'ils étaient le résultat d'une taille. Si ces faux rameaux se trouvaient à l'extrémité de la flèche, et qu'ils

eussent après eux quelques yeux dormants, il faudrait asseoir la taille sur ceux-ci.

118. Les branches latérales d'une pyramide doivent être simples et n'avoir aucune bifurcation, de même qu'il ne faut pas qu'une même insertion soit commune à deux branches.

119. Les moyens que nous venons d'indiquer sont ceux qui conviennent aux tailles suivantes, toutes les fois que la végétation est normale et qu'elle n'a donné lieu à aucun désordre. Mais ils cessent de suffire, lorsque quelques défauts se sont manifestés.

1° Il peut arriver que la flèche et les branches voisines se développent au détriment des branches inférieures : il faut alors tailler court les premières, allonger les secondes, et laisser à ces dernières peu de fruits ;

2° Si le contraire a lieu, la même opération, pratiquée en sens inverse, devra être faite ;

3° Si la flèche est entièrement atrophiée, il faut la rabattre sur un rameau inférieur, fig. 44 *a*, que l'on choisira le mieux disposé pour la remplacer.



Fig. 44.

4° Lorsqu'on est obligé d'asseoir la taille des branches à bois sur un bouton au lieu d'un œil, il faut supprimer ce bouton sur son empatement ; les sous-yeux donneront naissance à des productions à bois qui formeront des bourgeons bien constitués.

5° Enfin, si la tige seule d'une pyramide est saine, tandis que les branches latérales sont usées, il faut ravalier ces dernières sur leur empatement, de façon à faire de l'arbre un manche à balai, et tailler court la

flèche sur un œil bien constitué. Les sous-yeux reconstituent les branches latérales, que l'on traitera comme je l'ai indiqué pour la deuxième taille.

120. La taille que l'on donne aux membres d'un poirier et d'un pommier, ou, en d'autres termes, à ses branches à bois, ou à ses mères et sous-mères, étant toujours la même, quelle que soit la forme qu'on lui donne, soit pyramide ou espalier, il suffira d'indiquer la manière d'en former une, pour qu'on puisse en former partout où elles se présentent; nous allons la résumer ici en quelques mots.

121. Je pars du rameau que je taille pour la première fois. Au printemps, tous les yeux conservés en dessous de la taille se développent; celui de l'extrémité donne naissance au prolongement *b*, ceux qui le suivent immédiatement, et qui ont une tendance à devenir plus forts qu'une brindille, seront pincés à 10 centimètres *e*, parce qu'alors ils deviennent, comme ceux qui sont placés après eux, des rameaux à fruits.

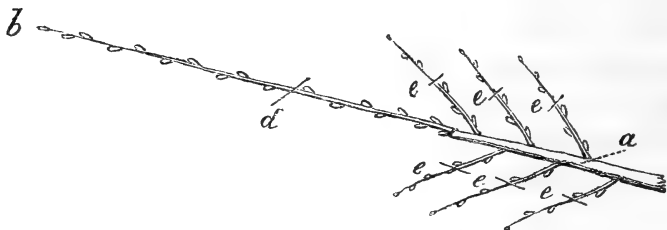


Fig 45.

122. A la seconde année, on raccourcit le rameau de prolongement *b* au quart ou au tiers de sa longueur, suivant sa force et le nombre d'yeux qu'il peut émettre en dessous de la taille *d*; les rameaux à fruits qui garnissent la branche sont taillés d'après les règles établies § 96, et si parmi eux se trouve un rameau à bois

que le pincement n'a su convertir en production fruitière, on le supprime sur son empatement pour profiter de ses sous-yeux.

Au printemps suivant, tous les yeux conservés donnent naissance, le terminal *d*, fig. 46, au prolongement de la branche, les suivants, à des bourgeons que l'on pince à 10 centimètres *e*, si leur croissance voulait excéder le volume d'une brindille. Les yeux qui garnissent les productions fruitières de la première section se transforment en boutons, dards ou brindilles.

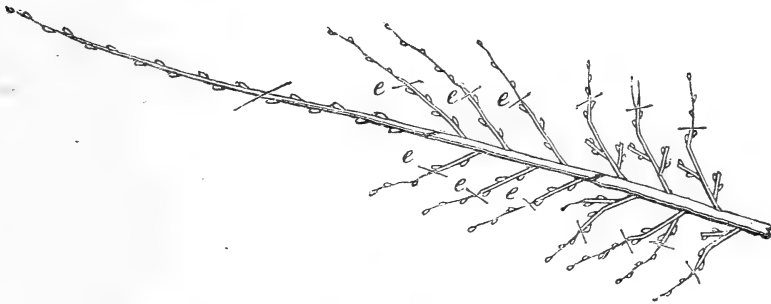


Fig. 46.

123. On continue à tailler le troisième prolongement des branches latérales et les suivants, comme nous venons de le dire, pour les deux premiers, et toujours dans le but de les garnir de productions fruitières dans toute leur étendue.

SEPTIÈME LEÇON.

124. Du poirier et pommier en fuseau, fig. 47. —



Fig. 47.

Une tige droite, garnie dans toute sa longueur de branches fruitières, et dont le plus grand diamètre ne peut excéder 50 centimètres, constitue un fuseau. Les avantages de cette forme sont de donner de beaux et bons fruits, et de réunir beaucoup d'arbres dans un petit espace. Au besoin, on peut les écarter d'un mètre, à l'exemple de ceux qui garnissent quelques plates-bandes de mon jardin fruitier.

125. C'est surtout au poirier greffé sur cognassier que convient la forme du fuseau; le pommier greffé sur doucin et paradis est dans le même cas. N'ayant pas la vigueur du franc, ils se soumettent plus facilement à cette forme, sous laquelle ils se chargent de beaux et bons fruits.

126. Le fuseau s'obtient par les moyens indiqués pour la pyramide, c'est-à-dire qu'au fur et à mesure que la tige s'élève, on la garnit, non pas de branches à bois, mais régulièrement de branches à fruits bien constituées; on y

parvient en taillant annuellement la flèche plus ou moins longue, et de manière que tous les yeux existant sur la partie taillée puissent se développer. Pendant le courant de la végétation, on surveillera et on pincera le développement des bourgeons placés près de la flèche. Si à l'époque de la taille suivante il se trouvait, le long de la tige, d'autres productions que celles à fruits, il faudrait les rabattre sur leur empatement.

127. Les branches à fruits seront traitées, comme nous l'avons dit § 96, seulement le rameau à bois qui les termine ordinairement devra être taillé à deux ou trois yeux de son insertion, jamais plus long, et sur un œil en dessous. On taillera sur leur empatement tous les autres rameaux qui se développent sur les branches à fruits, de manière à ne conserver sur celles-ci que des brindilles et des dards. Les branches latérales se prolongent donc annuellement par un rameau à bois ou à fruits, taillé sur des yeux affaiblis, puisqu'on les choisit parmi les plus inférieurs. Ces tailles courtes et répétées annuellement font développer un grand nombre de sous-yeux en rameaux à fruits.

128. Je ne pratique ni ébourgeonnement, ni pincement sur les branches latérales ; je dompte leur grande vigueur par la suppression annuelle des rameaux à bois inutiles, et cette opération épargne beaucoup de temps.

129. **Poirier ou pommier en vase ou gobelet**, fig. 48. — Cette forme s'applique de préférence aux mêmes espèces d'arbres que celle du fuseau, et elle s'emploie dans les jardins où il faut ménager la place et le soleil dont profitent les espaliers.

On plante un arbre d'un an de greffe, que l'on ne taille pas la première année. A la deuxième année, on rabat la tige de cet arbre, sur lequel on conserve de

quatre à six yeux selon l'espèce. Ces yeux forment autant de bourgeons que l'on maintient d'égale force, et

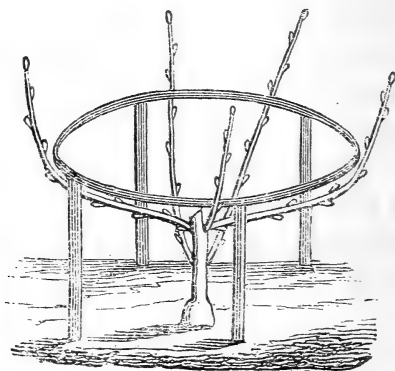


Fig. 48.

que l'on attache sur un cerceau de 20 à 25 centimètres de diamètre. La troisième année, on taille chaque rameau pour en obtenir une bifurcation à la même hauteur, et sur une longueur d'environ 20 centimètres sur un œil de côté, immédiatement suivi d'un œil opposé. Au printemps suivant, tous les yeux se développent en bourgeons; on favorisera la croissance des deux de l'extrémité qu'on maintiendra d'une vigueur égale pour en former des branches à bois; les bourgeons inférieurs seront pincés dans le cas où ils annonceraient devoir prendre un volume excédant celui d'une brindille. Toutes les bifurcations, palissées sur un cerceau de 50 centimètres, seront taillées, à la quatrième année, à une longueur de 20 ou 30 centimètres, suivant l'espèce sur laquelle on opère, pour les garnir de productions fruitières et obtenir, sur chacune d'elles, un rameau de prolongement.

130. On continue à tailler chaque année tous les prolongements de branches à bois à 20 ou 30 centimè-

tres de longueur, et au fur et à mesure que le vase grandit, il faut donner à l'arbre un diamètre plus grand, de façon que chaque branche soit espacée de 25 à 30 centimètres. Si l'une d'elles venait à manquer, il faudrait s'efforcer de la remplacer par un rameau vigoureux, dont on favoriserait le développement par les moyens connus.

Le diamètre dépend donc du nombre de branches à bois dont on a formé le vase.

131. **Poirier et pommier à haut vent.**—Les arbres que l'on destine à prendre cette forme doivent être greffés sur franc, si on veut les planter en verger. (Ceux qui sont greffés sur cognassier et doucin ne peuvent être employés pour verger.) On les élève sur une tige à la hauteur de 2 à 3 mètres, et alors on taille le prolongement à cinq ou six yeux pour former leur tête. Préalablement, on a supprimé toutes les productions qui se trouvent sur le corps de la tige. Au printemps, les yeux sur lesquels on a taillé poussent des bourgeons dont on maintient la croissance à un volume et une longueur pareils. A la taille suivante, on supprime celui qui forme le prolongement, dans le but de forcer la sève à se répandre dans les branches latérales que l'on taille à 30 centimètres de longueur sur un œil en dessous, afin d'éloigner la sève du centre ou de la tige. A la troisième année de leur formation, on supprime sur leur empatement tous les rameaux intérieurs qui prennent une direction verticale, et on laisse les autres entiers. Pendant les années suivantes, on continue à débarrasser les arbres des rameaux intérieurs qui, en rétablissant le canal direct de la sève, finiraient par ruiner les branches formées autour de la tige. On ne taille plus les branches conservées qui ont pris une bonne direction.

Poirier et pommier en espalier.

132. On dresse les poiriers en espalier sous diverses formes, savoir : la palmette simple et double, l'éventail, le candélabre, le cordon oblique, le candélabre à trois et à cinq branches, etc.

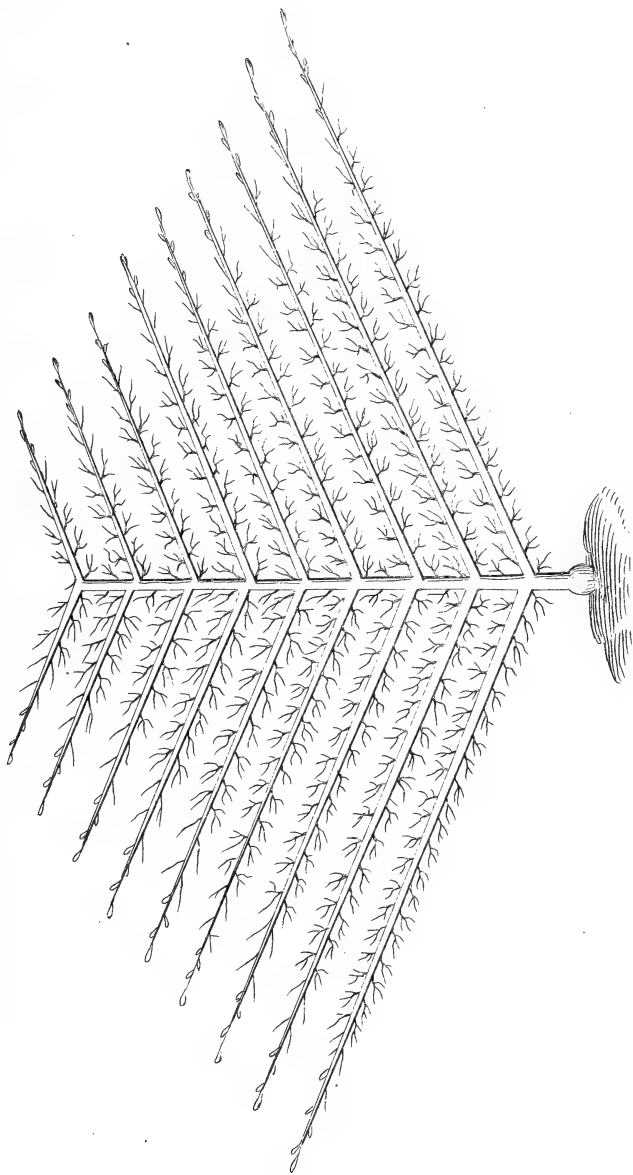
133. La palmette simple, pl. 49, s'élève sur une tige unique, garnie dans sa longueur de branches sous-mères espacées de 25 à 30 centimètres les unes des autres. Le premier rang des branches sous-mères commence à 30 centimètres au moins du sol, mais jamais plus bas.

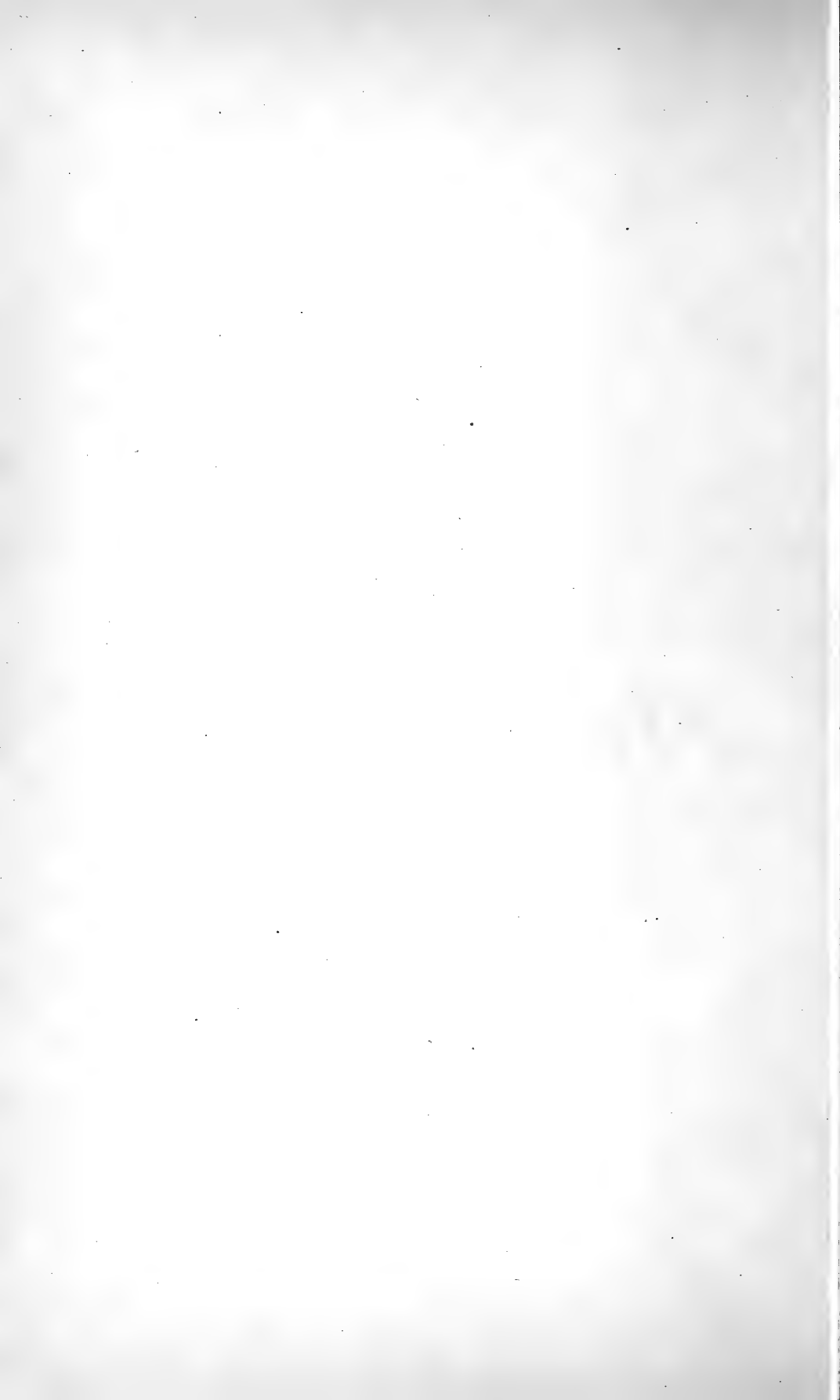
134. On plante des arbres greffés d'un an. On en taille la tige à 40 centimètres de hauteur, sur un œil placé devant, et immédiatement suivi de deux yeux placés l'un à droite, l'autre à gauche de la tige. Au printemps, les trois yeux se développent, celui du sommet continue le prolongement de la tige, les deux autres forment la première rangée de sous-mères. Tous les autres seront éborgnés. Les deux sous-mères sont palissées dans une position oblique, sous un angle de 45 degrés.

135. **A la deuxième année**, on taillera la flèche à 30 centimètres de longueur, et les deux premières sous-mères à la même longueur, autant que possible, à moins que pour ces dernières, la variété exige une taille plus courte pour faire développer tous les yeux conservés en dessous de la coupe ; elles le seront sur un œil en dessous et, à défaut, sur un œil placé devant.

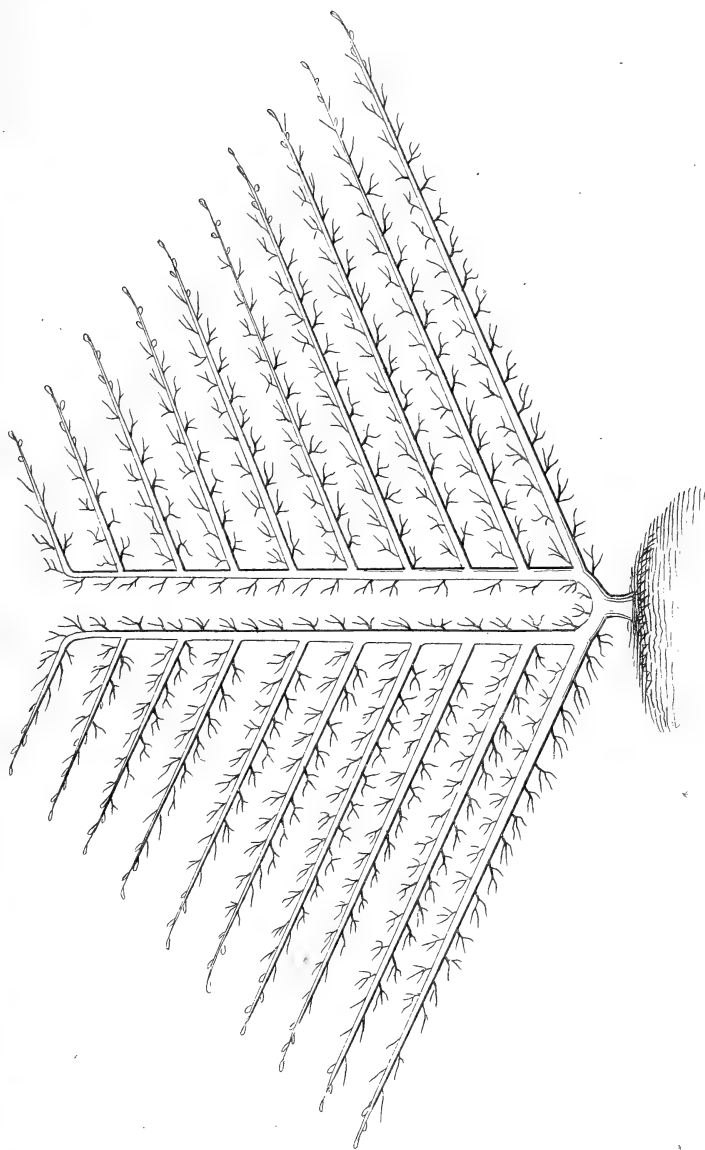
Au printemps, tous les yeux sur lesquels on a taillé se développent. Le terminal de la flèche donne naissance au prolongement de la tige ; les deux yeux, placés immédiatement au-dessous, forment, à 25 ou 30 centimètres, la deuxième rangée de sous-mères. L'œil sur

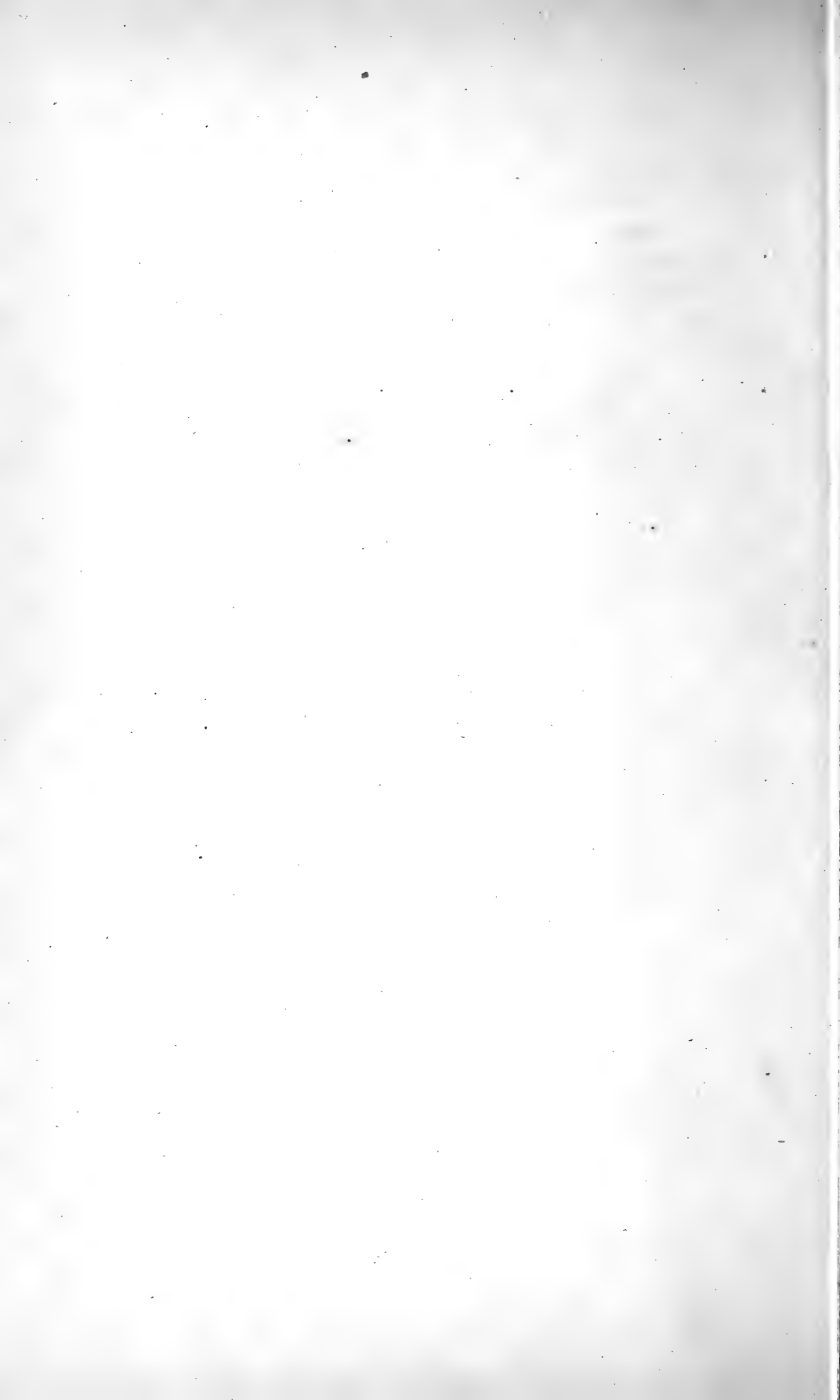
PL. 49.





PL. 50^a





lequel chacune des deux premières a été taillée, en produit le prolongement. Tous les autres, à l'exception de ceux qui sont placés devant et derrière, que l'on supprime, sont convertis en productions fruitières.

136. **A la troisième année**, on pratique, sur la flèche et les deux premières rangées de sous-mères, une taille identique à celle que je viens de décrire.

On continue ainsi à former chaque année une rangée de branches sous-mères, en taillant toujours de la même manière. On s'efforce de maintenir entre toutes ces branches un égal équilibre, et surtout de fortifier les plus inférieures, que la sève tend toujours à abandonner. Il convient de s'abstenir de former en un an plus d'une rangée de sous-mères, parce que la belle formation et l'équilibre de l'arbre ne peuvent que s'en altérer.

Lorsque l'arbre a atteint la hauteur du mur, on donne à toutes les branches sous-mères une direction à peu près horizontale, en relevant un peu leur pointe.

137. **Palmette double**, pl. 50. — Ce que j'ai dit en traitant du pêcher à *la de Bavay*, s'applique parfaitement au poirier et au pommier, sauf que la distance entre les branches latérales ne peut excéder 30 centimètres, et qu'on laisse croître les branches à fruits des deux côtés des branches à bois.

Il faut, comme dans le cas précédent, former les premières sous-mères à 30 centimètres du sol, et tailler à 30 centimètres environ le prolongement des branches mères et sous-mères.

Cette forme est préférable à la palmette simple, parce qu'on maintient plus facilement l'équilibre entre ses différentes productions.

138. **Cordons obliques**. — Cette forme est la même que celle décrite § 55, pour le pêcher; seulement, au

lieu de planter les arbres à 80 centimètres les uns des autres, on les distancera de 40 centimètres ; on taillera annuellement le prolongement de chacun d'eux, de façon que tous les yeux conservés en dessous de la taille puissent se développer en productions fruitières, que l'on traitera comme je l'ai indiqué § 96. Il ne faut soumettre à cette forme que les poiriers greffés sur cognassier et les pommiers greffés sur paradis.

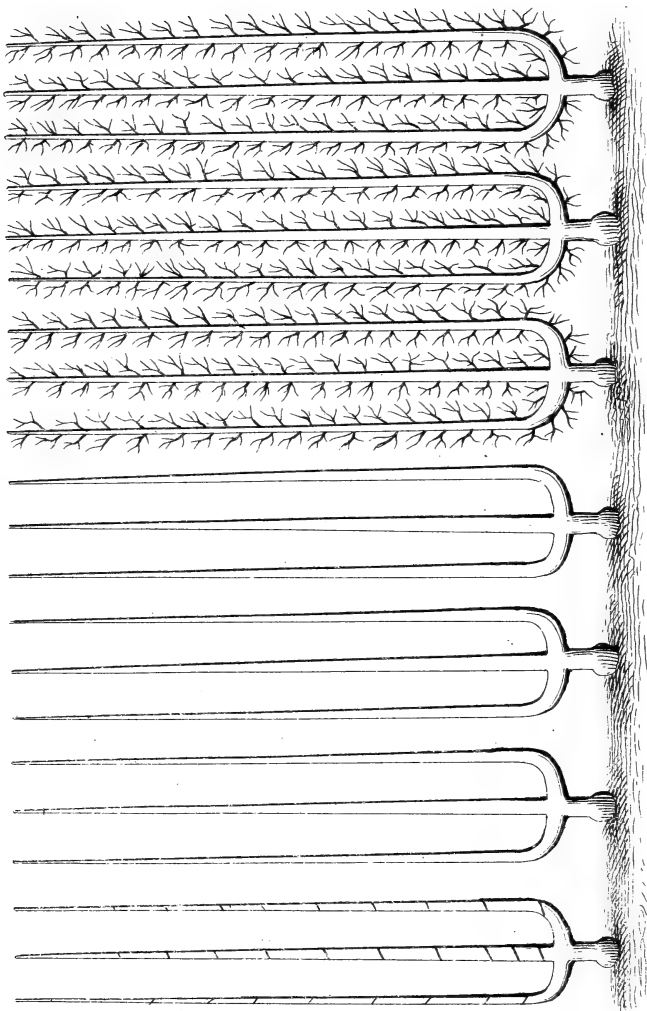
139. Candélabres à trois et à cinq branches, pl. 50 et 51. — Cette forme nouvelle, déjà décrite pour le pêcher, convient beaucoup au poirier greffé sur cognassier et au pommier sur paradis ; les arbres sur franc ne peuvent y être soumis qu'au détriment de leur production.

Les pommiers sur paradis et les variétés de poiriers d'une végétation peu vigoureuse sur cognassier, telles que la doyenne d'hiver, la Joséphine de Malines, l'orpheline d'Enghien, etc., sont, de préférence, élevés sur trois branches ; les variétés vigoureuses, sur cinq branches ; les premiers sont plantés à 75 centimètres les uns des autres ; les seconds, à 1 mètre 25 centimètres, les branches à bois étant distancées de 25 centimètres entre elles.

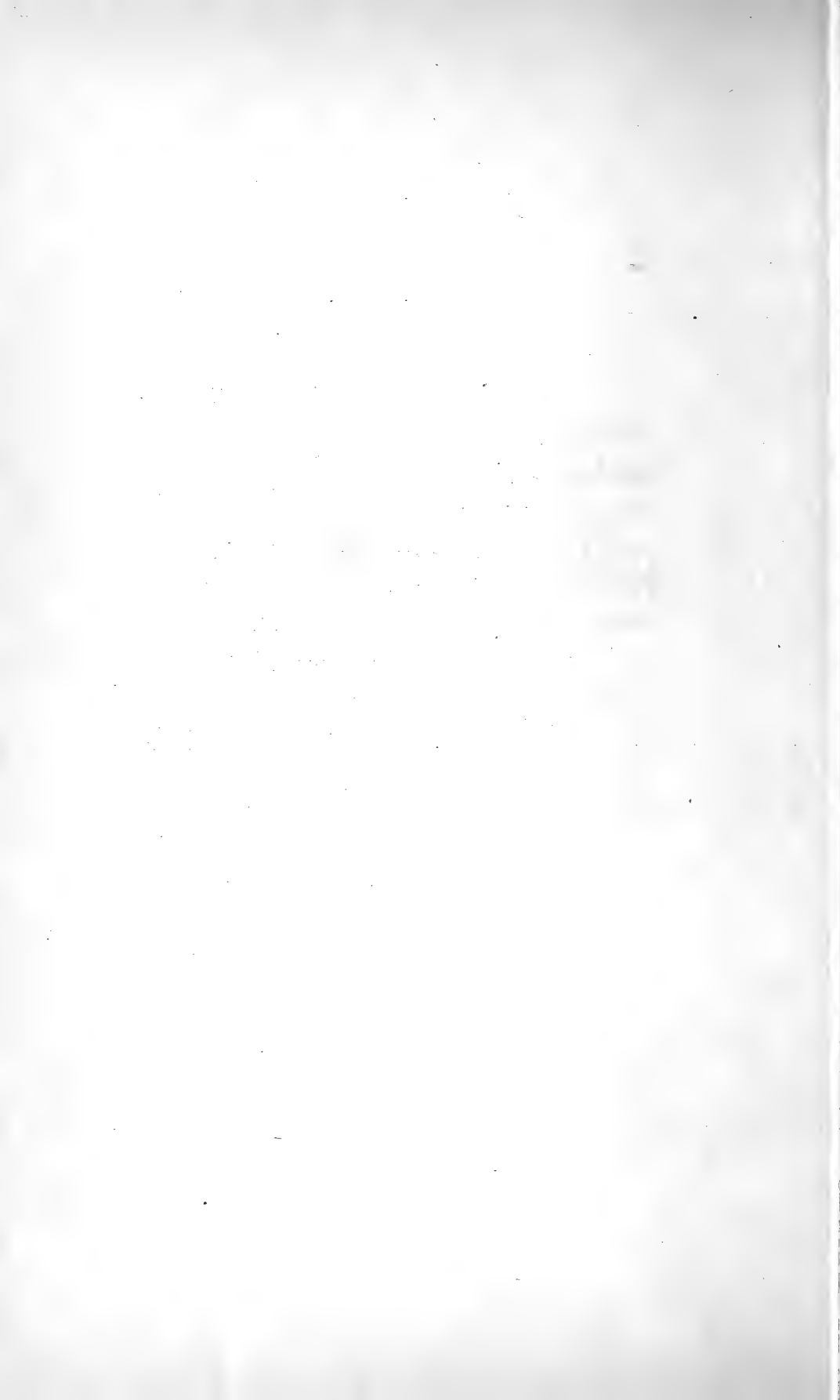
La taille des branches à bois est la même que dans les autres formes, c'est-à-dire, qu'annuellement, on taillera leur prolongement de 20 à 30 centimètres, suivant leur vigueur et le nombre d'yeux que la variété développe ; seulement les branches de côté qui doivent être attachées horizontalement, puis arquées, seront toujours taillées plus long que celle du centre ; par ce moyen, on maintiendra entre elles un égal équilibre. Il suffira, pour se rendre compte de la longueur des tailles à faire subir à chacune d'elles, de consulter les planches qui représentent cette forme.

PL.50. b

1 Mètre.

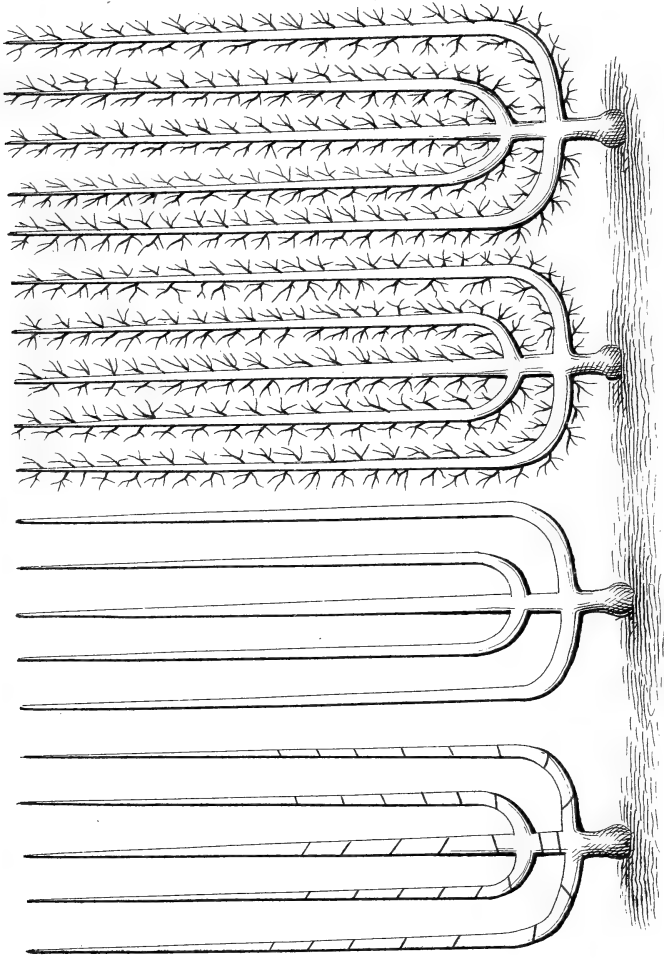


CANDELABRES A TROIS BRANCHES.

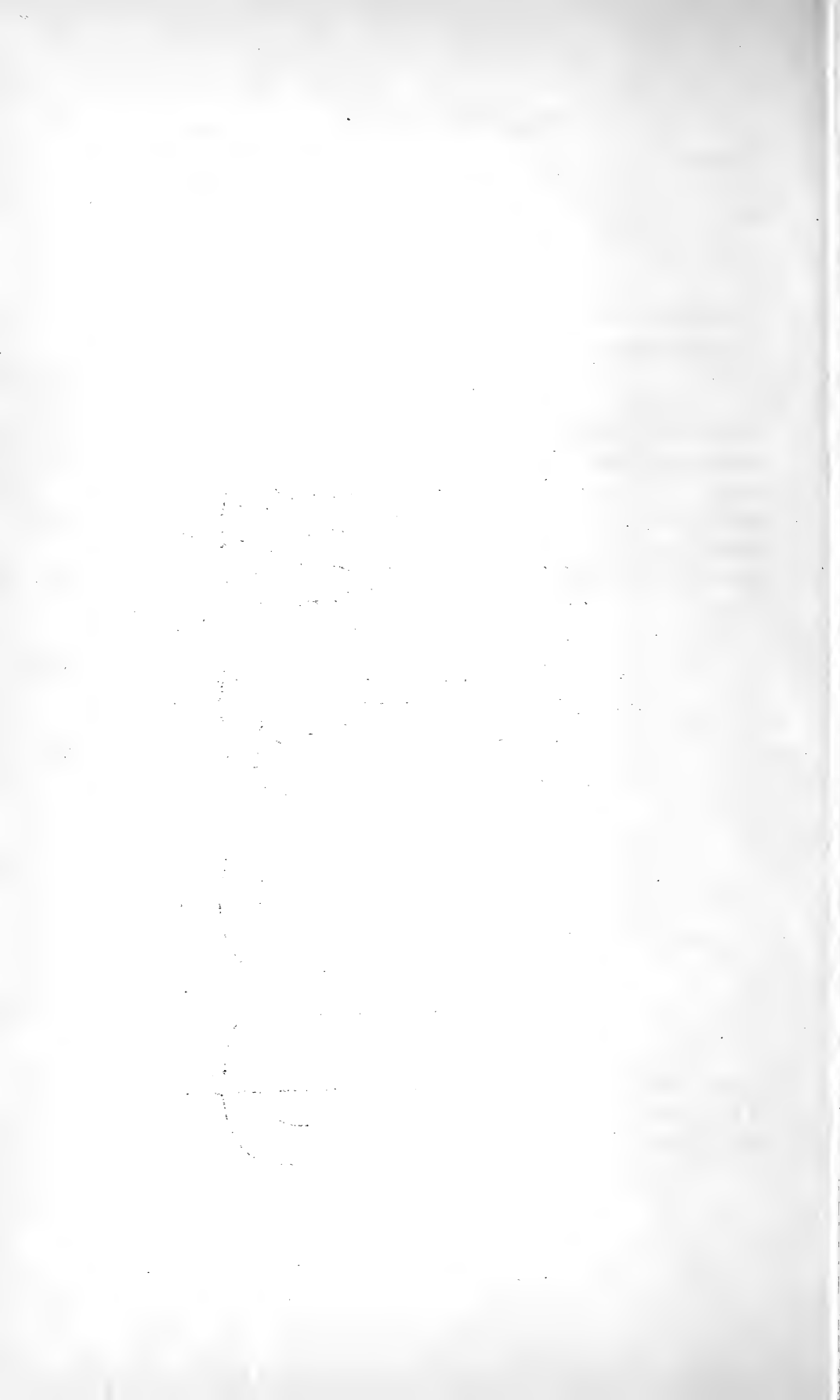


PL. 51.

1 Mètre.



CANDELABRES A CINQ BRANCHES.



Je ne décrirai pas ici d'autres formes ; il me semble qu'un jardinier intelligent peut très-bien, après l'étude de ce qui précède, donner au poirier et pommier telle autre disposition qui lui conviendrait mieux.

Moyens de mettre à fruit les poiriers et les pommiers rebelles ou trop vigoureux.

140. *Premier moyen : l'arcure.* — Il ne faut pas arquer le *prolongement* des branches à bois, mais les rameaux latéraux qui les garnissent, et qu'on laisse dans leur entier ; de cette manière, on ne détériore pas l'arbre, l'on n'altère pas sa forme, et l'on parvient rapidement à une fructification abondante. L'époque la plus favorable pour pratiquer l'arcure est celle de la taille.

141. *Deuxième moyen : l'incision annulaire.* — Cette incision se fait à la fin de mai, lorsque tous les arbres sont en feuilles. Avant cette époque, elle pourrait faire périr l'arbre ou la branche sur lesquels on la pratiquerait. Elle consiste dans l'enlèvement d'un anneau d'écorce autour du tronc de l'arbre ou de la branche, proportionné au diamètre de la partie sur laquelle on opère ; un millimètre de largeur, à raison d'un centimètre de diamètre est suffisant. Dans tous les cas, il ne faut pas excéder la largeur d'un centimètre. Les personnes qui n'ont pas encore fait l'expérience de cette opération doivent y apporter une grande prudence. Elles pourraient se servir d'un fil de fer avec lequel elles cerneraient fortement l'arbre ou la branche qu'elles voudraient opérer, et elles en obtiendraient d'aussi bons résultats. C'est la partie au-dessus de l'incision qui se met à fruit, et celle qui reste en dessous se développe fortement en bois.

142. *Troisième moyen : suppression des racines.* — Ce moyen consiste dans la suppression d'une ou de plusieurs grosses racines, que l'on choisit de préférence parmi les plus profondément enterrées.

A l'époque de la taille, on déchausse sur un côté seulement les racines d'un arbre, et on choisit parmi elles deux ou une seule des plus grosses; on la coupe à son insertion et on remet la terre. L'année suivante, l'arbre se met à fruit.

143. *Quatrième moyen : déplantation et replantation.* — Ce moyen est le dernier qu'il faille employer, mais son résultat est infaillible.

144. *Cinquième moyen : greffe.* — Au lieu d'employer la greffe en écusson ordinaire, on greffe au mois d'août des écussons garnis de boutons ou de lambourdes, qui donnent, au printemps suivant, des fleurs sur lesquelles on peut récolter des fruits.

On emploie de la même manière la greffe en fente, garnie également de boutons à fleurs ou de lambourdes, et on la pratique au mois de mars, un peu avant l'ascension de la sève. Cette greffe est aussi assurée que la précédente. On sait qu'une fois que les poiriers et pommiers ont donné des fruits, ils continuent à fructifier, parce qu'ils laissent après eux une bourse qui est longtemps fertile.

Moyens de mettre à fruit des arbres stériles par suite de langueur.

145. Il arrive qu'un arbre a annuellement une infinité de fleurs qui nouent leurs fruits et que ceux-ci tombent tous après une quinzaine de jours d'existence. Cet effet peut être attribué à une vigueur excessive de l'arbre,

ou à une végétation faible ou languissante. Dans ce dernier cas, il faut faire, autour de l'arbre et à la place où se trouvent les spongioles des racines, une ouverture circulaire dont l'arbre est le centre, et à laquelle on donne 30 centimètres de largeur. On aura préalablement préparé une sauce composée de deux tiers de purin de vache mélangé à un tiers d'eau, dont on versera une bonne quantité chaque fois. On en fera l'application quatre ou cinq fois par an, et de préférence par un temps de pluie. Ce procédé, en rendant à l'arbre des principes alimentaires, lui fait reprendre une partie de sa vigueur.

146. Si ce moyen était insuffisant, on raccourcirait les branches à la longueur de 60 centimètres de leur insertion, afin que la sève qui passe par de nouveaux canaux séveux, porte ainsi dans les branches qu'elle va former, une nouvelle vie, capable de lui faire donner de belles productions. Ce moyen réussit bien lorsque les racines sont encore vigoureuses ; et on a soin, en même temps, d'enlever les écailles de l'écorce, ce qui lui donne une vigueur plus grande.

Il me reste à décrire la taille et la conduite des abricotiers, pruniers, cerisiers, groseilliers et framboisiers.

De l'abricotier et du prunier.

147. L'un et l'autre se cultivent en espalier, si l'on veut en obtenir de bons résultats, à l'exposition du couchant, de préférence. L'exposition du nord leur convient aussi, mais leurs fruits y ont moins de saveur et mûrissent plus difficilement. Ils donnent de meilleurs fruits en plein vent ; mais la Belgique offre peu de localités où ils puissent venir sous cette forme, à cause

des intempéries, auxquelles ils sont très-sensibles.

148. L'abricotier et le prunier doivent être greffés de préférence sur le damas blanc. La terre qui leur convient le mieux est une argile calcaire siliceuse. Ils redoutent l'humidité.

149. La végétation de ces arbres est capricieuse; aussi la forme qui leur convient le mieux, en espalier ou en contre-espalier, est l'éventail déjà décrit § 54. Si une des branches mères vient à périr, on la remplace facilement, ou bien on en dissimule l'absence par un palissage plus écarté que l'on donne aux branches mères, qui s'y prêtent facilement.

150. L'abricotier repousse facilement sur le vieux bois; le prunier également, mais cependant moins bien. C'est une faculté naturelle qu'il faut mettre à profit quand ces arbres se dénudent.

151. On taille les branches mères d'après les principes adoptés pour celles du pêcher; seulement, on ne les distance que de 20 à 25 centimètres, les branches à fruits qu'elles fournissent étant plus rares et prenant moins de développement.

152. La taille annuelle des branches mères et sous-mères se fait à 25 ou 30 centimètres de longueur, dans le but de faire développer tous les yeux conservés au-dessous d'elle en rameaux, dont on arrête le développement à 20 centimètres, et qui, taillés pour la première fois à 8 ou 12 centimètres de longueur, formeront les branches à fruits.

153. Celles-ci se garnissent à leur base de dards que l'on ne taille pas; au milieu, de brindilles taillées de 1 à 5 centimètres; à l'extrémité, d'autres brindilles, et le plus souvent de rameaux à bois, que l'on supprime jusqu'à la brindille immédiatement en dessous, afin de conserver la sève dans la base de la branche à fruits.

154. Comme on le voit, il est inutile de remplacer annuellement les branches à fruits en les rabattant sur le rameau le plus inférieur. Les dards et les brindilles s'allongent pendant sept ou huit ans en d'autres dards ou brindilles, toujours chargés de fleurs. Mais une fois que la branche à fruits approche de cet âge, ou même un peu avant, il faut profiter des reperçements qui se font sans cesse à la base de ces branches ou sur les branches mères. On peut, au besoin, exciter ce reperçement par une taille concentrée et une bonne fumure.

155. Il arrive quelquefois qu'il se développe des gourmands, par suite de soins peu assidus donnés en été. Il faut alors, si la partie supérieure de la branche en a été atrophiée, rabattre celle-ci jusque sur lui, afin de s'en servir pour continuer la branche mère; mais, s'il n'en est rien résulté pour la branche mère, il faut le tailler à 20 centimètres de longueur, afin de faire développer les yeux de la base en brindilles, sur lesquelles on assiera la taille l'année prochaine.

156. Le prunier vient assez bien en pyramide et en haut-vent. On établit ces deux formes comme pour le poirier; seulement, pour la dernière, on aura soin de visiter l'arbre plus souvent, pour empêcher les gourmands de se former dans la couronne et de débarrasser l'arbre du bois mort, en coupant dans le vif, bien au-dessous du point où la mortalité s'arrête.

On espace l'abricotier et le prunier en espalier de 5 à 6 mètres, de 3 mètres en pyramide, et de 5 mètres en haut-vent.

Du cerisier.

157. Le genre cerisier forme cinq tribus; les merisiers, les guigniers, les bigarreautiers, les griottiers et

les cerisiers proprement dits. Ces tribus se traitent de la même manière, si ce n'est que les bigarreautiers et les guigniers se taillent plus court dans toutes leurs parties; leurs branches à bois et à fruits sont taillées par les mêmes principes que le prunier en espalier.

158. La forme en pyramide ne lui convient pas, mais il réussit très-bien en haut-vent, que l'on abandonne à lui-même.

On plante les cerisiers de préférence dans une terre siliceuse calcaire.

159. On le multiplie de greffe sur le merisier, quand on veut qu'il prenne une grande élévation, et sur Sainte-Lucie Mahaleb, quand on veut qu'il n'ait qu'une dimension plus restreinte.

Du palissage en sec.

160. Le palissage consiste à fixer, au moyen de clous, de bandes de laine, d'osiers ou autres liens, à leur place respective, toutes les branches conservées de l'arbre qu'on a taillé. Cette opération n'a lieu que pour les arbres en espalier, et se fait immédiatement après la taille. On commence toujours par attacher les branches charpentières, branches mères et sous-mères, en leur faisant prendre une direction aussi droite que possible et presque toujours plus ou moins oblique, suivant la forme et l'âge de l'arbre. Par ce moyen, il ne doit exister sur les branches charpentières aucun coude capable d'entraver le passage de la sève. Quant aux branches à fruits, on les palisse en leur faisant former, avec la branche mère qui les porte, un angle aigu.

161. Les branches à fruits d'une nature vigoureuse doivent être serrées, et leur position doit être forcée,

pour s'opposer à leur plus grand développement. Les faibles sont laissées libres.

Le palissage offre aussi des moyens pour rétablir l'équilibre entre deux ailes, ou entre deux branches d'une même aile. Ces moyens sont développés au § 44.

DEUXIÈME PÉRIODE.

HUITIÈME LEÇON.

DES OPÉRATIONS COMPLÉMENTAIRES DE LA TAILLE D'HIVER OU DE LA TAILLE D'ÉTÉ.

162. Ces opérations sont l'ébourgeonnement, le pincement, la suppression des fruits, la taille en vert, le palissage en vert, l'effeuillement, les soins à donner aux fruits, etc.

De l'ébourgeonnement.

163. L'ébourgeonnement consiste dans l'entière suppression des bourgeons inutiles ou nuisibles qui consomment, en pure perte, une sève que l'on peut utiliser à en fortifier d'autres indispensables.

164. L'ébourgeonnement n'a pas d'époque fixe : il doit se faire au fur et à mesure du besoin. Celui-ci existe lorsque les bourgeons sont longs de 5 à 10 centimètres. Alors on abat avec le bout de la serpette et rez l'écorce, tous les bourgeons inutiles.

Nous traiterons successivement de l'ébourgeonnement sur le pêcher, l'abricotier, le prunier, le cerisier, le poirier et la vigne.

165. **De l'ébourgeonnement sur le pêcher**, pl. 52.

—Les bourgeons inutiles sur cet arbre, dressé en espalier, sont : 1° *sur les branches à bois*, ceux placés devant et derrière et qui ne pourraient être utilisés sur le côté pour remplir un vide *a* ; tous ceux qui sont sur le côté et plus rapprochés que de 10 ou 15 centimètres *b*. Lorsque deux ou trois bourgeons se développent sur le même empatement, on n'en conserve qu'un seul, les autres faisant confusion. C'est le plus fort dont on fera choix lorsqu'il se trouve dans le dessous des branches *c*, ou dans une position peu favorisée par la sève ; ce sera le plus faible, s'il occupe une position plus favorisée *d*. Le plus fort des trois bourgeons est ordinairement celui du centre.

166. Il arrive aussi, et surtout dans le pêcher, qu'on a assis la taille des prolongements des branches mères sur un œil triple *e*. On peut rétablir l'équilibre, s'il venait à être rompu, en conservant sur le côté le plus fort le bourgeon le plus faible, et le contraire du côté le moins vigoureux ; si l'équilibre n'était pas rompu, on conserverait les bourgeons les plus faibles, pourvu toutefois qu'ils fussent favorisés par la sève. Un pareil cas se présentant sur un des prolongements des branches sous-mères, il faudrait conserver le bourgeon qui maintiendrait le mieux l'équilibre.

167. 2° *Sur les branches à fruits*. — On se rappelle la sorte de rameau à fruits que l'on taille à 40 centimètres environ pour lui conserver le plus de fruits possible et un remplaçant pour l'année suivante. Pour parvenir à ce dernier but, il est nécessaire de supprimer tous les bourgeons entre celui de la base et celui de l'extrémité *f*, à l'exception de ceux qui ont avec les fruits une insertion commune, et qu'il faut pincer à trois ou quatre feuilles.

168. Le rameau à fruits de la quatrième sorte a éga-

lement besoin d'être surveillé ; car, ainsi qu'on doit se le rappeler, ce rameau, qui n'a point de fleurs, a été taillé d'un à huit yeux, selon sa vigueur et dans le but de lui faire produire, pour l'année suivante, un remplaçant capable de porter fruit. Il peut arriver qu'on l'ait taillé trop long, et que ses yeux de la base ne se développent pas, ou du moins faiblement ; il faut alors, pour les activer, supprimer un ou deux bourgeons de l'extrémité supérieure *n*. Si, huit ou quinze jours après, les yeux latents n'ont pas donné naissance à un bourgeon modéré, il faut encore en supprimer un ou deux, *o*.

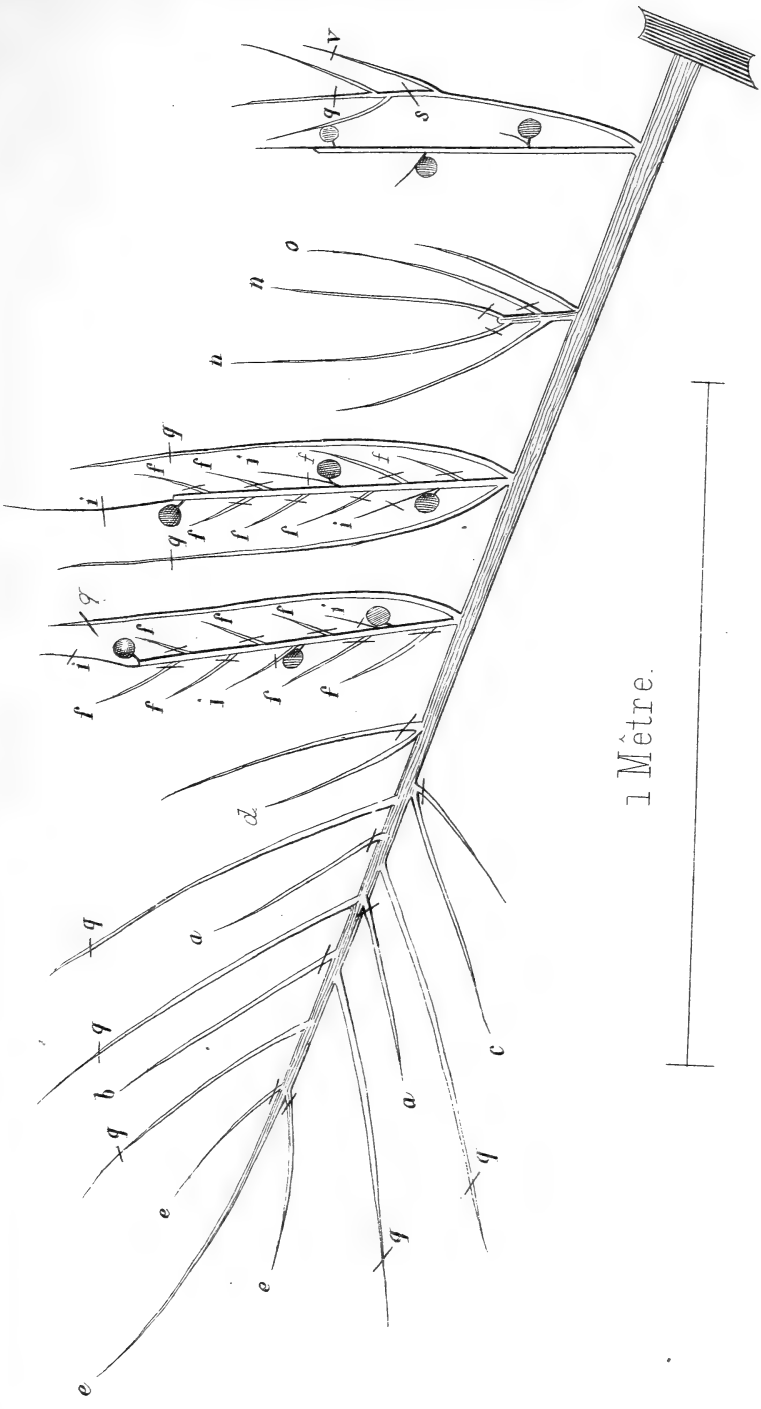
169. Les faux bourgeons qui se développent sur le devant et sur le derrière des prolongements des branches mères et sous-mères sont supprimés à un centimètre de la branche qui les porte ; ceux qui naissent sur les côtés doivent être conservés.

170. Ainsi qu'on le voit, l'ébourgeonnement a pour but important de concentrer la sève dans toutes les parties de l'arbre, en ménageant aux bourgeons conservés toute la place qui leur est nécessaire pour être attachés sans confusion, et pouvoir jouir des bienfaits de la lumière, de l'air et du soleil.

171. Il m'est souvent arrivé, à cette époque de l'année, que les pucerons verts et la cloque avaient effeuillé mes pêchers, et que la végétation y était suspendue comme au cœur de l'hiver. J'ai eu soin alors d'abriter ces arbres contre l'ardeur du soleil et de les soumettre, toutes les vingt-quatre heures, à de nombreuses aspersion d'eau, afin de rendre à l'écorce un état de mollesse qui facilitât les reperçements indispensables à leur mise en activité.

On trouvera aux §§ 221 et 226, les moyens de remédier à la cloque et de détruire les pucerons.

172. L'ébourgeonnement des pruniers, abricotiers et



ÉBOURGEONNEMENT, PINCEMENT ET TAILLE EN VERT DU PÊCHER.



cerisiers se fait aussi au fur et à mesure des besoins, et s'opère sur les bourgeons placés devant et derrière, et sur ceux qui, sur le côté, sont trop serrés.

173. Sur les arbres à fruits à pepins en espalier.

— De même que pour les arbres précédents, on supprime sur le côté les bourgeons trop serrés ; ceux qui ont une insertion commune, parmi lesquels on n'en conserve qu'un, qui sera le plus faible s'il doit servir à former une production fructifère, le plus fort ou le plus faible s'il termine une branche mère ou sous-mère, et selon le degré d'équilibre qu'il faut entretenir ; tous ceux qui sont placés derrière ou devant, à moins qu'à cette dernière place ce bourgeon n'annonce pas devoir devenir plus fort qu'un dard.

174. Sur les arbres à fruits à pepins en pyramide ou en vase.—Les bourgeons inutiles d'une pyramide ou d'un vase sont les mêmes que ceux d'un arbre en espalier, à l'exception qu'on les laisse subsister dans tout le pourtour des branches, pourvu qu'ils ne soient pas trop serrés.

175. Ébourgeonnement de la vigne, pl. 53.—Cet ébourgeonnement ne s'exécute que sur les bourgeons ayant au moins développé cinq feuilles, parce qu'ils peuvent se charger de grappes jusqu'à ce point.

On supprime sur la feuille la plus inférieure, et non au rez de l'écorce, comme dans les autres arbres, les bourgeons qui sont inutiles. Le chicot qui en résulte est retranché rez le tronc à la taille prochaine.

176. On commence par supprimer dans la vigne les faux bourgeons qui garnissent les aisselles des feuilles *a* tous ceux qui sont placés devant et derrière le cordon, à moins qu'ils ne puissent être employés sur les côtés, et tous ceux qui, sur le côté, se trouvent trop serrés pour être convenablement palissés *b*. Si on

a le choix, on conserve les bourgeons à fruits. Les bourgeons *c* du dessous des cordons sont conservés jusqu'à la taille suivante seulement ; à cette époque ils seront supprimés rez le tronc, après qu'on aura mis à profit les fruits qu'ils portent souvent, et le grossissement qu'ils communiquent à la tige.

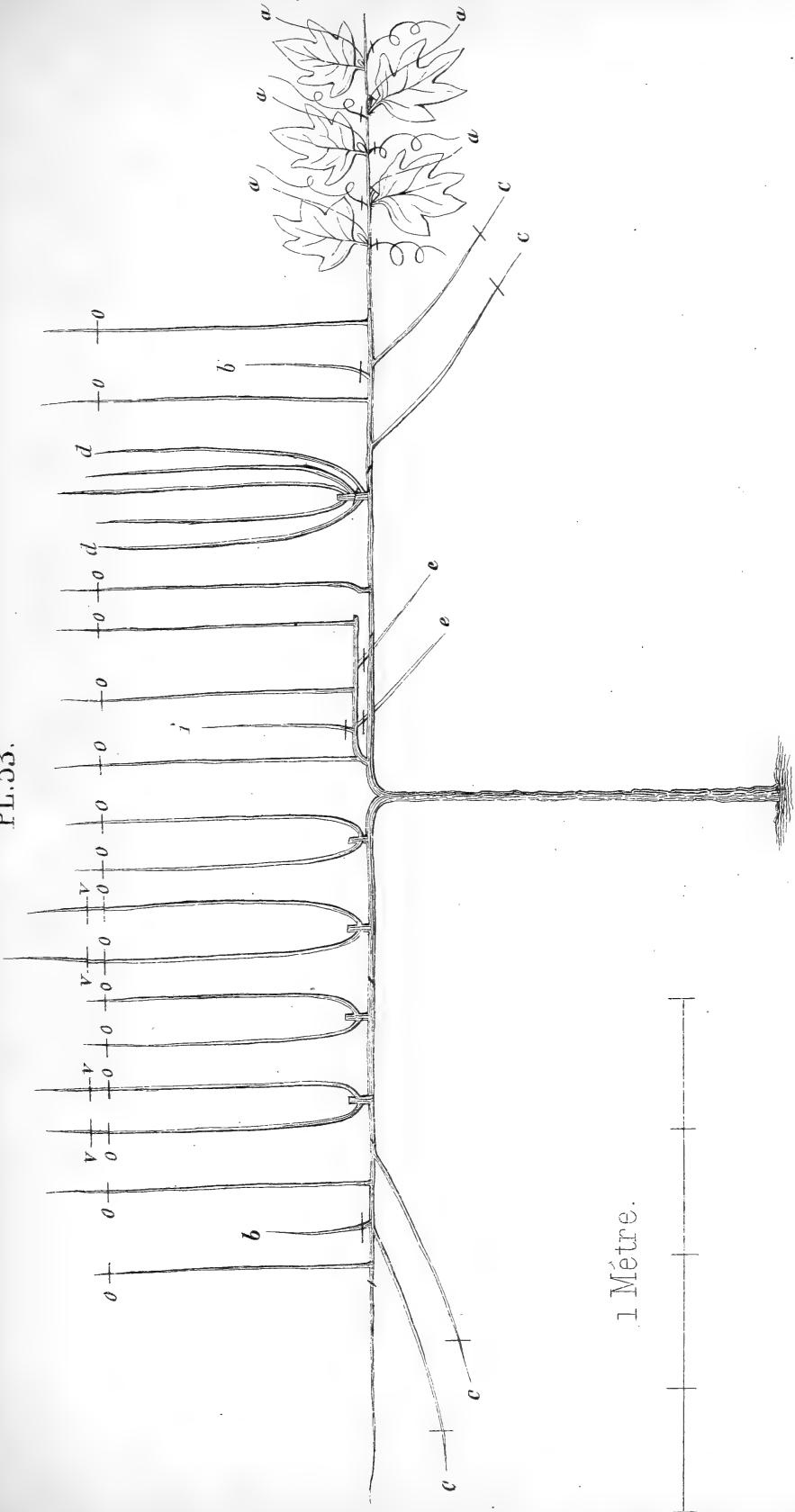
177. L'ébourgeonnement des coursons se fait diversement, selon la manière dont la taille a eu lieu ; si elle a eu lieu de 1 à 3 yeux, il faudra conserver de 1 à 3 bourgeons, et de préférence ceux qui portent fruit et qui sont plus rapprochés du corps des cordons *d*. Dans tous les cas, il faudra conserver le bourgeon le plus inférieur du courson, pour former le remplacement sur lequel on viendra asseoir la taille de l'année suivante.

178. Si les coursons ont été taillés à *la de Bavay*, il faut supprimer tous les bourgeons qui se trouvent au-dessous du courson couché *e*, tous ceux qui sont trop serrés sur le dessus *i*, et de préférence ceux sans fruit, de manière à ne conserver que deux ou trois bourgeons, qui seront espacés de manière à pouvoir être palissés sans confusion.

On aura soin de supprimer un ou deux bourgeons de l'extrémité supérieure du courson, si leur développement était nuisible au bourgeon inférieur qui doit servir de remplaçant.

Il y a quelques exceptions à ces règles. Ainsi, un bourgeon inutile, qui peut être utilisé sur le côté ou attaché le long de la tige, peut être conservé pour jouir du fruit qu'il porte.

179. L'ébourgeonnement peut être employé comme moyen de rétablissement de l'équilibre, en laissant une branche faible garnie des bourgeons inutiles, jusqu'à ce qu'ils gênent au palissage, et en supprimant tous ceux superflus qui se trouvent sur une branche forte.



EBOURGEONNEMENT, PINCEMENT ET TAILLE EN VERT DE LA VIGNE.

NEUVIÈME LEÇON.

DU PALISSAGE EN VERT ET DU PINCEMENT.

180. Le palissage en vert et le pincement sont des opérations qui se font trois semaines environ après l'ébourgeonnement, suivant l'état plus ou moins avancé de la végétation, et qui se continuent pendant tout le courant de l'été.

181. Le palissage en vert consiste à attacher aux murs ou aux treillages les bourgeons au fur et à mesure qu'ils atteignent la longueur de 30 à 40 centimètres. Il ne se fait que sur les arbres en espalier et contre-espalier.

182. On commence d'abord par attacher les bourgeons de prolongement et ceux destinés à former les nouvelles sous-mères, en leur donnant la direction qu'ils doivent prendre. Ensuite on en fait autant aux bourgeons destinés à établir des rameaux à fruits, et qui ont atteint la longueur voulue, en les liant sans confusion et sans croisement, et en les tenant aussi près que possible de la branche à laquelle ils appartiennent.

183. Les liens en jonc ou en loques se placent au tiers de la longueur inférieure du bourgeon. Ils ne serrent point ceux de prolongement, qui croissent rapidement. Le palissage des bourgeons devant se faire

au fur et à mesure de leur développement successif, il se fait qu'on a à palisser jusqu'à la fin de la végétation, époque où tous les bourgeons du pêcher doivent être attachés.

184. Le palissage en vert peut, comme celui en sec, servir à rétablir l'équilibre. Ainsi les bourgeons attachés perdent une partie de leur vigueur, qui passe au profit des plus faibles, restés libres; c'est ainsi encore qu'un bourgeon lié dans une position verticale se développe plus activement qu'un autre maintenu dans une direction oblique ou horizontale, et qu'enfin un bourgeon serré dans ses liens se développe moins bien que ceux auxquels on laisse plus de liberté.

185. Lorsqu'on a palissé la moitié des bourgeons d'une branche charpentière, on détache les liens qui ont fixé le palissage en sec; il est bon même de le faire plus tôt s'ils serraient trop les branches, et s'ils y ont laissé une empreinte, il faudra y pratiquer deux ou trois incisions longitudinales, pour s'opposer à ce qu'il s'y forme des engorgements capables de produire la gomme.

186. Le palissage en vert doit être fait avec soin, sur les bourgeons en général du pêcher. Il faut apporter la même surveillance aux autres arbres à fruits à noyau et à pepins, quoique dans ceux-ci le palissage ne soit absolument nécessaire que pour les bourgeons de prolongement, ou pour ceux qu'on destine à former de nouvelles ramifications, à moins cependant qu'un bourgeon de devant, conservé à l'ébourgeonnement pour être ramené sur le côté, ne se présente; on l'attache alors dans la direction qu'il doit prendre, avec l'attention de placer une attache le plus près possible de son insertion, pour effacer autant que possible le coude qu'il doit former.

187. Le pincement peut se faire, dans le pêcher,

simultanément avec le palissage en vert. Il consiste dans la suppression de l'extrémité herbacée du bourgeon, que l'on comprime entre le pouce et l'index. Cette suppression se fait derrière une feuille. Elle a pour but d'arrêter momentanément la sève dans les bourgeons pincés et de la faire passer au profit des bourgeons voisins, conservés entiers.

188. **Du pincement sur le pêcher**, pl. 52. — On pince tous les rameaux du pêcher destinés à devenir rameaux à fruits, lorsqu'ils ont atteint la longueur de 40 centimètres environ *q*. Si parmi eux il y en avait qui eussent des dispositions à devenir des gourmands, il faudrait arrêter leur développement à 10 centimètres.

189. Aussitôt qu'ils sont pincés, je les palisse pour contrarier davantage leur développement, et faire profiter de la sève détournée ceux qui n'ont pas été pincés.

190. On ne pince pas les prolongements des branches mères et sous-mères, à moins que l'un d'eux ne tende à prendre un développement disproportionné à ses semblables.

Dans tous les cas, il faut surveiller la végétation de manière que le pincement des bourgeons se fasse successivement et au fur et à mesure du besoin.

191. **Du pincement sur les abricotiers, cerisiers et pruniers**. — Ce pincement se fait de la même manière et dans le même but, mais pas à la même longueur. On pince les bourgeons destinés à devenir des branches à fruits, à 10 centimètres, en ayant soin de leur laisser prendre au moins 20 centimètres de longueur, afin que leur base ait une consistance ligneuse. Sans cette précaution, les bourgeons pincés à 10 centimètres dépérissent fréquemment, surtout dans l'abricotier.

192. Les prolongements des branches mères et sous-mères sont traités comme dans le pêcher.

193. **Du pincement du poirier et du pommier en espalier ou en contre-espalier.** — Nous savons que ces deux arbres portent leurs fruits principalement sur des dards et des brindilles. Il faut donc par le pincement tâcher de faire des brindilles de tous les bourgeons qui ont une disposition à prendre trop de force, en exceptant ceux qui doivent prolonger ou constituer des sous-mères.

194. Le pincement se fait de 8 à 12 centimètres sur les bourgeons qui sont directement insérés sur les branches à bois, et qui tendraient à prendre un développement plus fort que celui d'une brindille, et de 3 à 5 centimètres sur ceux qui se développent sur les branches à fruits.

195. On ne pince, parmi les prolongements, que ceux qui prennent une vigueur supérieure à celle des autres.

196. **Du poirier et du pommier en pyramide.** — Les bourgeons qui prennent directement naissance sur les branches à bois et ceux insérés sur les branches à fruit sont traités comme ceux de l'espalier. Il faut particulièrement, dans cette forme, veiller sur les deux ou trois bourgeons qui avoisinent la flèche et qui veulent prendre un développement disproportionné. Lorsqu'ils ont atteint 10 à 15 centimètres, on les arrête par le pincement, ce qui fait passer la sève au profit de la flèche et des productions plus faibles placées en dessous.

197. Le bourgeon de prolongement ne doit être pincé que lorsqu'il se développe au détriment des bourgeons inférieurs.

198. **Du fuseau.** — Le fuseau, dont la conduite facile occupe peu le jardinier, ne doit pas être soumis à un pincement régulier; toutefois on aura soin de

pincer à 10 ou 15 centimètres les bourgeons voisins de la flèche.

199. **Du pincement sur la vigne**, pl. 53. — Tous les bourgeons portés par les coursons seront pincés à 40 centimètres environ *o*, et lorsqu'ils auront atteint la grosseur d'un gros crayon, toujours à 2 feuilles au moins au-dessus des fruits les plus élevés. Les prolongements seront réduits par le pincement à un mètre de longueur, lorsqu'ils auront une longueur d'un mètre cinquante centimètres ; ils seront pincés plus tôt, si l'un d'eux prenait un développement hors de proportion avec ses parallèles.

200. Le pincement sur les bourgeons de la vigne, tout en établissant un équilibre régulier dans toutes les parties de l'arbre, concentre la sève dans les fruits, force le bois et par suite le fruit à mûrir plus tôt, et favorise la formation des yeux, espoir de la récolte future. C'est à cette opération, bien exécutée, que nous devons cette maturité précoce dont jouissent les raisins de nos treilles.

201. C'est par un pincement plusieurs fois répété qu'on forme les plus beaux T de la vigne, dans la forme à cordons horizontaux. Le bourgeon est pincé à 5 centimètres environ au-dessous du point où doit avoir lieu le T. Il en résulte le développement des ailerons qui seront tous supprimés. Cette suppression concentre la sève dans les yeux formés dans l'aisselle des feuilles, qui s'allongent en bourgeons que l'on raccourcira tous, à l'exception du terminal, que l'on rapprochera sur la feuille la plus voisine de son insertion. Ces pincements répétés ont épuisé toutes les issues naturelles que la sève s'était réservées, et forment un bourrelet garni d'une infinité d'yeux qui, au printemps suivant et quelquefois dans le courant du mois d'août, se développent

tous en bourgeons, parmi lesquels on en choisit deux, un de chaque côté de la tige, pour former les cordons.

202. L'année de la formation du cordon, on supprime tous les coursons qui se trouvent sur la tige ainsi que les bourgeons qui auraient pu s'y développer.

DIXIÈME LEÇON.

DE LA TAILLE EN VERT.

203. On appelle ainsi les suppressions que l'on fait en été, à l'aide d'un instrument tranchant quelconque. Ci-après les différents cas qui peuvent se présenter.

204. A la suite d'un ébourgeonnement exactement fait, il ne devrait rester que des bourgeons utiles; mais il arrive qu'on en a oublié qui sont devenus ligneux, et qu'il faut supprimer avec la serpette.

205. Il arrive encore que les branches à fruits, dont la taille a été longue pour avoir beaucoup de fleurs, ont laissé tomber leurs fruits; il est alors utile, dans le pêcher, de les rabattre sur le rameau de remplacement.

206. Les bourgeons qui ont été pincés donnent pour résultat le développement d'une partie des yeux placés au-dessous du pincement; il faut, en pareil cas, rabattre toute la partie au-dessus du faux bourgeon le plus rapproché de l'insertion, pl. 52 s, et pincer celui-ci lorsqu'il a atteint la longueur voulue, c'est-à-dire 40 centimètres, y compris le bourgeon sur lequel il a pris naissance *v.*

207. Dans la vigne, on supprime en général toutes les pousses qui se développent au-dessous du pincement, à l'exception du terminal, que l'on pince à 10 centimètres environ du précédent pincement, pl. 53 *v.*, et toujours près d'une feuille.

208. Dans les poiriers, pommiers, cerisiers et abricotiers, on conserve toutes les productions qui se développent au-dessous du pincement, si ce sont des dards ou de petites brindilles; mais lorsque les faux bourgeons sont plus forts, qu'ils ont le caractère de rameaux à bois, il faut rabattre le bourgeon pincé sur le faux bourgeon le plus inférieur qui a pris naissance sur lui et le pincer à l'insertion de la première feuille.

209. Il arrive que le bourgeon de prolongement pousse démesurément, eu égard à son parallèle; il faut alors, pour le maîtriser, le rabattre sur un faux bourgeon, placé devant autant que possible, et que l'on redresse pour lui imprimer une bonne direction.

210. La taille en vert a lieu pendant la végétation des arbres soumis à la taille, dans le but de supprimer tout ce qui est inutile et qui a été oublié à l'ébourgeonnement, de réparer les mauvais résultats de la taille d'hiver, et du pincement qui fait ouvrir sur un même point une quantité de faux bourgeons (dont la réunion s'appelle *tête de saule*), nuisibles à l'économie et à l'équilibre de l'arbre.

211. **Du cassement.** — Cette opération consiste à casser le rameau lorsqu'il est à moitié ligneux, en le comprimant entre le pouce et le tranchant de la serpette. Il n'a lieu que sur les poiriers et pommiers sur lesquels on n'a fait aucun pincement, ou bien là où il a été mal soigné. On casse ainsi tous les rameaux latéraux qui garnissent les branches à bois à 2 ou 3 centimètres de leur insertion; les rameaux de prolongement seront laissés intacts. Cette opération se fait avant le mouvement de la seconde sève, qui a lieu ordinairement à la fin de juillet ou dans les premiers jours d'août. Elle a pour effet de faire convertir les yeux du dessous du cassement en dards et en brindilles.

212. On préfère le pincement au cassement, pour les arbres d'une végétation modérée, et celui-ci au premier pour les arbres très-vigoureux, et toutes les fois qu'on aura taillé trop court les prolongements des divers membres.

De la suppression des fruits.

213. On supprime les fruits trop nombreux, dans le but d'en obtenir d'un plus beau volume et de ne pas épuiser les arbres.

214. Cette suppression commence sur les arbres à fruits à pépins, lorsque les fruits ont pris la position naturelle qu'ils doivent à leur propre pesanteur. Dans ce moment, tous ceux qui ont été mal fécondés sont ordinairement tombés. On supprime ceux mal venants, ou qui se trouvent sur les branches faibles, ou qui y sont trop serrés; on conserve de préférence ceux qui sont le plus voisins du corps des branches charpentières. On ne doit laisser que deux fruits au plus sur chaque bourse, un seul suffit lorsque la récolte promet d'être abondante.

215. Pour les arbres à fruits à noyaux, et principalement pour les pêchers, on commence cette suppression lorsque le noyau est bien formé, ce qui se reconnaît au boursoufflement de la chair des fruits. Avant cette époque, on n'est pas certain des fruits que l'on conserve. On ne doit pas laisser plus de deux pêches sur chaque branche.

216. Dans la vigne, on maintient rarement plus de deux grappes sur un sarment, et dans les années d'abondance, une seule. Si l'on désire avoir de beau raisin, il faut en ciseler les grappes. Cette opération se fait lorsque les grains sont de la grosseur d'un jeune petit

pois. On supprime alors, à l'aide de ciseaux fins, tous les grains avortés et ceux trop serrés dont les queues sont les plus courtes. Cette opération fait aussi mieux mûrir le raisin et donne plus de saveur aux fruits.

De l'effeuillement.

217. Cette opération consiste dans l'enlèvement des feuilles qui recouvrent les fruits. On commence par découvrir le fruit à moitié, et deux jours après on achève de le découvrir totalement, cinq ou six jours avant de le cueillir, afin de le faire jouir d'une plus grande somme d'air et de soleil. Elle a pour but de faire prendre aux fruits une couleur plus vive et une meilleure saveur. Pour atteindre plus facilement ce but, il convient de mouiller les fruits en plein soleil, au moyen d'une éponge. L'effeuillement est indispensable à l'arrière-saison, lorsque le soleil se montre moins, et surtout pour les pêches et le raisin. Cette opération faite trop tôt, diminue la grosseur des fruits, retarde leur maturité et leur donne une saveur acide désagréable.

Maladies des arbres fruitiers.

De l'oidium Tuckeri.

218. L'*oidium Tuckeri* est ce blanc qui se manifeste sur toutes les parties de la vigne. Je suis toujours parvenu à le combattre dans les serres au moyen d'un dégagement de chlore. Pour une serre de 15 mètres de longueur, je place à chaque bout une assiette remplie de chlorure de chaux au milieu duquel je verse deux cuillerées de fort vinaigre de vin ou acide acétique. La chaux s'unit à l'acide acétique pour former un acétate de chaux, et le chlore mis en liberté préserve la vigne de cette affection, en détruisant ou en arrêtant l'*oidium* qui la recouvre. Il faut être prudent dans l'application de ce moyen : un trop grand dégagement pourrait faire blanchir les feuilles et les bourgeons, et arrêter leur développement.

Pour les vignes placées en plein air, on emploie la fleur de soufre et ses composés. On arrose préalablement et à l'ombre toutes les parties de l'arbre que l'on saupoudre ensuite de fleur de soufre, ou bien on jette la fleur de soufre dans un seau d'eau et on projette le mélange au moyen d'une seringue. C'est toujours ainsi que nous opérons, de cette façon le soufre est mieux réparti. Beaucoup de personnes s'imaginent qu'il faut, pour préserver les fruits, les tremper dans le soufre; ce

procédé arrête très-souvent le développement du fruit et lui donne, dans tous les cas, un très-mauvais goût. Après une forte pluie il faut recommencer l'opération ; nous sommes quelquefois obligé de la faire 3 et 4 fois, mais aussi nos raisins arrivent toujours à maturité.

On peut aussi faire bouillir une demi-livre de fleur de soufre mélangée à un volume égal de chaux vive, pendant dix minutes, laisser reposer pendant quinze minutes, décanter le liquide, dont on prend un litre que l'on mélange à 50 litres d'eau, et on arrose à l'ombre les vignes que l'on veut préserver ou guérir de cette affection. Il faut répéter ces aspersions autant de fois qu'elles sont nécessaires. Il est même bon de prévenir le mal en faisant cette opération avant que l'oïdium ait envahi l'arbre.

Il n'y a pas d'année où nos vignes ne soient atteintes, et nous sommes toujours parvenus à les guérir au moyen des aspersions, plusieurs fois répétées, de fleur de soufre mélangée à l'eau.

Du blanc, lèpre ou meunier.

219. Cette maladie attaque beaucoup de végétaux et principalement le pêcher. C'est une espèce de poussière blanchâtre qui attaque les bourgeons, les feuilles et notamment les fruits. Elle arrête la végétation. Les pêchers exposés à l'est y sont le plus sujets. Un moyen d'en débarrasser l'arbre est de le combattre à son début en saupoudrant avec la fleur de soufre les parties atteintes, que l'on aura d'abord mouillées à l'aide d'une seringue.

De la gomme.

220. La gomme est une maladie qui attaque tous les arbres à fruits à noyaux ; elle consiste dans un dépôt de sève qui se forme entre l'écorce et le bois, et qui désorganise les parties avec lesquelles elle est en contact. Cette affection, dont les causes sont attribuées principalement aux écorces endurcies qui entravent la circulation d'une sève trop fougueuse, aux blessures, au terrain même, a pour résultat de détruire les parties de l'arbre qu'elle attaque. Dès qu'on remarque sa présence, on doit enlever jusqu'au vif toutes les parties qui en sont affectées, et couvrir la plaie avec un emplâtre d'onguent de Saint-Fiacre. Si la branche ou le rameau en est entièrement atteint, il n'y a pas de remède possible ; il n'y aurait d'autre moyen que de l'amputer au-dessous du mal. Quelquefois on s'aperçoit de sa présence entre le bois et l'écorce par le boursoufflement de celle-ci : alors on doit pratiquer sur cette partie des incisions longitudinales qui pénètrent jusque dans le liber, pour faciliter l'épanchement de la gomme. La maladie est incurable si elle est inhérente à l'arbre. Nous ne saurions assez conseiller aux personnes, pour prévenir cette maladie, de ne jamais laisser exposer au contact du soleil les branches dénudées de leurs arbres ; s'ils ne peuvent les couvrir par des bourgeons, ils doivent les préserver en liant sur elles de la mousse ou toute autre chose.

De la cloque.

221. Cette maladie est plus particulière au pêcher ; elle se montre sur les feuilles et les bourgeons, sur les-

quels elle se manifeste par des taches rouges et des boursouflements, qui grandissent et finissent par envahir complètement le bourgeon et la feuille, qui se désorganisent. L'arbre qui en est atteint laisse tomber ses fruits, se dégarnit successivement et tend à périr. On l'attribue aux brusques transitions de température, du chaud au froid, par exemple, aux coups de soleil, lorsqu'ils viennent immédiatement après une pluie. On peut prévenir, en partie, la maladie par l'usage des abris et des auvents, qui s'opposent aux fâcheux effets des caprices de la saison. Il est absolument nécessaire d'enlever les parties cloquées, en laissant aux feuilles leur pétiole.

Du rouge ou de la rouille.

222. La rouille forme de petites taches rousses sur les feuilles et les bourgeons, qui finissent par s'épuiser, et fait languir l'arbre. On ne connaît pas les causes qui la font naître ni les moyens de la guérir. Elle n'attaque que les arbres d'une nature faible. La déplantation de l'arbre et sa replantation dans une terre meilleure font disparaître le mal.

Des cancers.

223. Les cancers attaquent tous les arbres, mais principalement le pommier et le poirier; ils se reconnaissent à des parties d'écorce fendues qui laissent suinter une sorte de viscosité. Les arbres qui en sont atteints annoncent une mauvaise santé. Ils peuvent aussi être la suite d'accidents comme coups, meurtrissures de l'écorce, plaies, etc. Dans ce cas, il est facile de les guérir, en recouvrant les plaies qui en sont la

cause, d'un onguent quelconque, tel que l'onguent de Saint-Fiacre ou la cire à greffer.

De la jaunisse ou chlorose.

224. Cette maladie attaque tous les arbres, mais le poirier et le pêcher sont ceux sur lesquels elle est la plus fréquente. Les bourgeons jaunissent, et l'arbre languit et cesse de pousser. Elle est due à l'épuisement du sol, lorsqu'elle dure pendant toute la végétation ; il faut alors chercher à ramener la végétation par des engrais ; si ce moyen ne suffit pas, on doit recourir le plus tôt possible à la déplantation de l'arbre, remplacer la terre épuisée ou mauvaise par de la neuve, et on réussit presque toujours à faire reprendre à l'arbre une nouvelle vigueur. Si elle est due à une trop grande sécheresse ou à une humidité trop prolongée, elle ne présente pas de danger, elle cesse avec les causes qui l'ont produite ou au moyen d'arrosements d'eau ferrée.

Des plantes parasites.

225. On se débarrasse des mousses, champignons et autres plantes parasites qui recouvrent ordinairement les arbres fruitiers, d'un certain âge surtout, en chaulant les parties qui en sont atteintes. Cette opération se pratique avant que la sève ait gonflé les yeux et les boutons.

Des animaux nuisibles aux arbres fruitiers.

Des pucerons.

226. Ces insectes causent des dégâts notables; ils attaquent les bourgeons, les feuilles et les fleurs, et gênent la végétation des parties qu'ils recouvrent. On en distingue deux sortes, le noir et le vert : le premier n'entrave pas fortement la végétation et disparaît très-souvent seul au bout d'une quinzaine de jours; le second persiste davantage, et ses ravages sont plus grands. Ce qui réussit infailliblement contre eux, ce sont les fumigations de tabac ou des décoctions de cette plante. On emploie aussi des décoctions d'aloès et de toutes plantes âcres : aussitôt qu'on s'en aperçoit, il est utile de s'en défaire, car leur multiplicité est effrayante.

J'emploie avec beaucoup de succès les fumigations de tabac avant l'épanouissement des yeux et des boutons. Au moment de l'ascension de la sève, on remarque sur les yeux des arbres qui en sont atteints une quantité de petits points noirs qui ne sont autre chose que la larve des pucerons qui commencent à se développer; c'est dans ce moment, où ils ne peuvent chercher dans les fleurs et les feuilles un abri, qu'il faut les détruire; plus tard, leur destruction devient difficile.

Des fourmis.

227. Les fourmis sont attirées sur les arbres par l'appât des fruits et par les pucerons qui déposent sur les feuilles une sécrétion mielleuse qui les attire. On connaît peu de moyens de les éloigner : l'eau miellée dans de petites fioles que l'on suspend aux arbres est le plus employé ; plusieurs fils de laine qui entourent la tige des arbres qu'elles fréquentent les éloignent. Pour détruire une fourmillère, on l'échaude à l'eau bouillante.

Du lanigère.

228. On appelle ainsi une espèce de puceron qui attaque particulièrement le pommier ; il est reconnaissable à son duvet blanc ; il forme des exostoses sur lesquelles il vit, et fait périr promptement les arbres qu'il recouvre. On le combat par les moyens suivants : au printemps et en automne, on l'écrase avec les doigts ou mieux au moyen d'une brosse rude, trempée dans l'eau ; on peut aussi imbiber l'arbre avec une éponge trempée dans l'eau bouillante ; une seule friction ne suffit pas, il faut la répéter plusieurs fois. Tous les autres procédés tant vantés ne réussissent pas aussi bien que celui-là.

Du kermès ou punaise.

229. Il attaque les branches, et principalement le dessous, auquel il s'attache en couches continues. On le détruit en frottant les branches avec une brosse rude ; on les lave ensuite avec de l'eau savonnée, et on leur donne, si on le peut, une couche de badigeon formé

avec de la chaux vive, éteinte dans l'eau et amenée à l'état d'une bouillie claire.

De la grise.

230. Elle attaque principalement les arbres à fruits à noyau et se met sur les feuilles, qui prennent une teinte grisâtre; l'arbre qui en est atteint, languit et laisse tomber ses fruits. On s'en débarrasse par les fumigations de tabac et en saupoudrant avec de la fleur de soufre les parties qui en sont atteintes.

Des perce-oreilles ou forficules.

231. Ils font grand tort aux fruits, qu'ils entament avec avidité, coupent les bourgeons et mangent les feuilles. On les prend en leur offrant des abris préparés : tels que de petits paquets de bourgeons, d'herbages, de foin ou de mousse, mis derrière l'arbre et à différentes places. Le matin, au lever du soleil, on visite ces pièges, que l'on secoue au-dessus d'une marmite graissée à l'intérieur, où l'on peut alors les détruire en masse.

Des guêpes.

232. Elles attaquent les fruits et principalement les pêches et le raisin. On laisse sur les arbres les fruits qu'elles ont mordus; pendant ce temps elles respectent les autres. On détruit les guêpiers en y versant de l'eau bouillante, en y introduisant des vapeurs de soufre; on n'opère qu'après le coucher du soleil, lorsque les guêpes sont rentrées.

Des chenilles.

233. On les détruit en les prenant à la main et en les écrasant. Lorsqu'elles sont jeunes, elles vivent en société et se transportent d'un endroit à un autre ; plus tard elles se dispersent : c'est donc avant cette séparation qu'il faut pratiquer l'échenillage, ou une aspersion d'eau savonnée qui les tue immédiatement.

Des limaces et limaçons.

234. Ils attaquent les bourgeons et les fruits ; la chaux vive et la sciure de bois répandues sur leur chemin les arrêtent, et, s'attachant à leur corps, les font périr.

Des vers blancs, taons, mans ou tures.

235. On appelle ainsi les larves du hanneton. Le seul moyen de les détruire est de les prendre, soit en défonçant le terrain qui les renferme, soit en plantant, sur les plates-bandes ou autour des arbres fruitiers qui en sont attaqués, des laitues et des fraisiers, dont ils mangent plus volontiers les racines.

De la lisette ou coupe-bourgeon.

236. La lisette est un insecte qui fait beaucoup de ravages en coupant les extrémités des jeunes bourgeons qu'elle perce avec sa trompe. Le seul moyen de s'en débarrasser, est de lui faire la chasse en cherchant à la prendre ; elle est très-agile. Les aspersion d'eau de tabac paraissent éloigner ces insectes.

Du vero.

237. Cet insecte naît sur les jeunes bourgeons, et se développe avec eux en filant une toile dont il les entoure. Il est très-agile, et lorsqu'on veut le prendre, on le voit fuir et descendre vers la terre suspendu à un fil qu'il déroule vivement. La meilleure manière de le détruire est de le rechercher et de l'écraser.

Considérations générales sur les fruits à pepins.

238. Toutes les variétés de ce genre peuvent être cultivées en espalier, mais je n'indiquerai cette culture que pour celles auxquelles elle est absolument nécessaire.

On peut les placer aux différentes expositions, selon qu'elles sont hâtives ou tardives. Dans les expositions chaudes, elles acquièrent plus de saveur qu'au nord. Lorsqu'on veut en placer aux quatre expositions, on met au nord les fruits d'été fertiles et sucrés, au midi les fruits de garde, au levant et au couchant les fruits d'automne; on peut mettre aussi à ces deux dernières expositions les fruits de garde.

239. On ne cultive en haut-vent que les variétés vigoureuses, fertiles, et principalement celles qui mûrissent en été et en automne. Celles d'hiver, ordinairement moins fécondes, se cultivent en espalier; on peut aussi les former en pyramide et en vase, dans un jardin chaud et abrité des vents, condition sans laquelle le fruit se gerce et n'a aucune valeur.

240. Le fruit acquiert généralement un plus gros volume en espalier, mais aussi moins de saveur qu'en plein vent, et l'arbre y noue mieux ses fruits à cause de l'abri du mur. C'est aussi le motif qui fait supprimer des fruits sur ces arbres, la nature ne pouvant pas

opérer par ses propres moyens sur des arbres à l'abri de ses éléments.

241. L'époque de la maturité d'un fruit est assez difficile à indiquer avec précision ; celle que je mentionne plus loin est la maturité moyenne de chaque espèce.

Le sol, l'exposition, l'état de la saison, les soins qu'on leur a donnés dans le fruitier, influent beaucoup sur la maturité des fruits et sur leur saveur.

Les fruits mûrissent plus tôt dans un sol léger et chaud que dans un sol humide, au midi qu'au nord. Un temps sec accélère la maturité, et un temps humide a aussi une influence marquée sur la maturité.

242. La connaissance de ces diverses influences mettra les jardiniers en position de déterminer exactement l'époque de la maturité de leurs fruits. On cueille, dix à douze jours avant leur parfaite maturité, les fruits d'été ou qui mûrissent avant la fin d'octobre. Ils achèvent leur maturité dans le fruitier et n'en sont que meilleurs. Mais comme les circonstances dans lesquelles le fruit se développe influent sur le moment de leur maturité, il faut une longue expérience pour saisir le moment favorable. La couleur du fruit, son odeur ou son parfum, le pédoncule ou queue qui s'arrondit et annonce une disposition à s'en détacher, sont les indices précurseurs du moment où il faut les cueillir. Alors on prend le fruit entre les doigts, et on tourne légèrement la main : s'il vient sans effort, il est à point ; dans le cas contraire, il faut attendre.

Il faut avoir soin, pour s'assurer de la maturité, de n'opérer sur le fruit aucune pression, parce que la place comprimée se tache et se pourrit.

Après la cueillette, on dépose les fruits provisoirement dans un fruitier ou une pièce aérée, afin de leur

enlever un excès d'humidité nuisible à leur saveur et à leur conservation.

Les fruits qui ne mûrissent qu'en novembre et plus tard doivent rester sur l'arbre jusqu'au moment des fortes gelées, car il ne faut pas les laisser geler. Les faibles congélations ne leur nuisent aucunement. C'est en les cueillant trop tôt que beaucoup d'entre eux se fanent, se rident, restent sans saveur et mûrissent prématurément.

Le fruitier doit être facile à aérer, sans cependant qu'il y gèle. Sa température ne doit jamais dépasser 10 degrés centigrades. Si on pouvait le maintenir aux environs de 6 degrés, les fruits se conserveraient plus longtemps. Il doit être tenu dans un état parfait de propreté.

Beaucoup de personnes n'ont d'autre emplacement que leur grenier, et elles ont soin de couvrir leurs fruits de paille, pour les garantir de la gelée.

Choix de poiriers.

AVEC L'INDICATION DE LA CULTURE PROPRE A CHAQUE VARIÉTÉ.

La collection des poiriers devenant si nombreuse, nous avons limité notre liste aux variétés recommandables.

Je recommande particulièrement aux amateurs qui ne sont pas collectionneurs et qui ne tiennent qu'à planter une succession d'excellents fruits, les cinquante variétés précédées d'un asterisque. Cultivées dans les conditions décrites, elles joignent à la qualité, la fertilité et la beauté et sont à mon avis les meilleures poires connues à l'époque de leur maturité, bien entendu.

ABBREVIATIONS.

H. V. signifie haut-vent. — Esp. signifie espalier. — Pyr. signifie pyramide. — 1 q., première qualité. — Vig., vigoureux. — Cogn., cognassier.

Aglaé Grégoire. (Grégoire.) Arbre vig., affectant naturellement la forme pyramidale; pour H. V., et mieux pour Esp. au midi ou au levant, où le fruit acquiert une grosseur double. Fruit assez gros, demi-fondant; de 1 q.; février-mars.

Alexandrina. (Bivort.) Arbre très-vig. pour H. V. et Pyr. Fruit fondant, moyen, de toute 1 q.; comm. de sept. (1852).

***Alexandrine Douillard.** (Douillard.) Arbre très-vig. qui donne de belles et promptes récoltes; pour H. V. et Pyr. Fruit fondant, turbiné, gros; eau abondante et agréablement parfumée; de toute 1 q.; novembre-décembre (1853).

Ananas. Poire ananas. Arbre peu vig. sur cogn. et qu'il faut préférer sur franc; pour Pyr. et Esp. au levant. Fruit fondant, moyen, turbiné; saveur d'ananas; de 1 q.; octobre.

Ananas de Courtrai. Arbre assez peu vig., très-fertile; pour Pyr. Fruit moyen, fondant, turbiné, pyriforme; de 1 q.; comm. de septembre (1855).

Anna Nelis. (Grégoire) Arbre vig. et très-fertile; pour H. V., Pyr. et Esp. Fruit assez gros, jaunâtre à sa maturité, demi-fondant; de 1 q.; avril-mai.

**Angora. Belle Angevine. Anderson Faux. Bolivar. Royale d'Angleterre. Comtesse ou beauté de Ter-
vueren. Grosse de Bruxelles. Duchesse de Berry d'hi-
ver.** Arbre fertile, assez vig.; pour Pyr. dans les terres substan-
tielles et pour Esp., si le sol est moins riche. Fruit cassant, énorme,
allongé, ventru, pesant souvent plus d'un kil.; de mauvaise q. cru;
de 1 q. cuit; janvier-juin.

Avocat Allard. (Grégoire.) Arbre assez fertile, fruit exquis,
moyen, très-fondant; octobre-novembre.

Barbe Nélis. (Grégoire.) Arbre assez vig. et très-fertile, pour
H. V. et Esp. Fruit moyen, fondant, très-sucré; de 1 q.; août-sep-
tembre.

Baronne de Mello. Arbre peu vig., très-fertile, pour Pyr. et Esp.
au levant. Fruit fondant, moyen; de toute 1 q.; octobre-novembre.

***Beau-présent. Grosse-cuisse-madame. Épargne. Saint-
Samson. Jargonelle des Anglais.** Par erreur, **Cuisse-
madame.** Arbre très-fertile, très-vig. et difficile à former; pour
H. V., Esp. au couchant ou au nord. Fruit fondant, allongé, assez
gros; de toute 1 q., quand l'arbre est cultivé dans un terrain sec;
août.

Beau-présent d'Artois. Présent royal de Naples. Arbre
vig. et très-fertile; pour Pyr. Fruit demi-fondant, gros, allongé;
de 1 q.; août-septembre.

Belle de Noël. Belle après Noël. Fondante de Noël,
(Esperen.) Arbre moyen, fertile; pour Pyr. et Esp. au midi. Fruit
fondant, agréablement parfumé, moyen, forme de Passe-Colmar;
de toute 1 q.; décembre-janvier.

Belle des Flandres. Fondante des bois. (Van Mons.) Arbre
vig. sur franc, assez délicat sur cogn.; pour Pyr. dans une terre
légère et chaude. Fruit fondant, très-gros, ovale, mollissant
promptement; de toute 1 q.; octobre.

Belle Fleurusienne. (Bivort.) Arbre vig.; pour Pyr. et mieux
pour Esp. au midi ou au couchant. Fruit demi-fondant, assez
gros, ressemblant à un Passe-Colmar; de 1 q.; mars-avril (1852).

Bergamote crassane. Crassane d'automne. Arbre vig. et
fertile qui demande un sol un peu frais; pour Esp. seulement au
midi ou au levant. Fruit fondant, gros, arrondi, à très-long pédon-
cule; de 1 q.; octobre-novembre.

***Bergamote d'Esperen.** (Esperen.) Arbre très-vig. et très-fer-
tile; pour Pyr. dans les terres légères, riches et toujours mieux
pour Esp. au midi ou au levant. Fruit fondant, parfumé, assez
gros, dont le diamètre égale la hauteur; de 1 q.; mars-avril.

- Bergamote Dussart.** (Dussart.) Arbre vig. et fertile; pour Pyr. et Esp. Fruit fondant, moyen, court, presque aussi large que haut; eau abondante, relevée; de toute 1 q.; novembre-janvier.
- Bergamote lucrative. Bergamote Flévée. Fondante d'automne. Beurré lucratif.** Arbre vig. à rameaux jaunes, très-fertile; pour H. V., Pyr.. Esp., au couchant ou au nord. Fruit fondant, très-parfumé, moyen ou gros, rond-aplati; de 1 q.; septembre-octobre.
- Bergamote de Tournay.** (Dumortier.) Fruit très-beau, fondant; de toute 1 q.; fin décembre.
- Beurré aurore.** Cette variété est généralement confondue avec le Beurré Capiaumont, le Beurré aurore à la peau jaune-aurore du côté du soleil; le Beurré Capiaumont a la peau entièrement verte. Le bois du premier n'est pas très-vig.; celui du second est brun, très-vig. et fortement tiqueté de taches blanches. Arbre très-fertile; pour Pyr. Fruit fondant, moyen, turbiné; de 1 q.; fin d'oct.; excellent pour compote.
- Beurré Bachelier.** (Bachelier.) Arbre vig. et fertile. Fruit très-gros, de la forme de la Duchesse d'Angoulême, chair blanche fondante, eau abondante et sucrée; de 1 q.; elle mûrit fin de décembre (1851).
- ***Beurré Bois-Bunel.** (Bois-Bunel.) Arbre de moyenne vig. pour H. V. et Pyr., fertile. Fruit fondant, moyen, très-beurré, excellent; eau sucrée et vineuse; de toute 1 q.; octobre.
- Beurré Capiaumont.** (Capiaumont.) On ne doit pas confondre cette variété avec le Beurré aurore. Arbre très-vigoureux, long à se mettre à fruit; pour H. V. et Pyr. Fruit fondant, moyen, pyri-forme; de 1 q.; octobre.
- ***Beurré Caty.** (Hélin.) Arbre fertile et assez vig.; pour Pyr. et Esp. Fruit fondant, de la forme et du volume du Passe-Colmar; de toute 1 q.; février-mars (1855).
- Beurré Clairgeau.** (Clairgeau.) Arbre peu vigoureux et d'une fertilité rare, se mettant promptement à fruit; pour H. V. en abritant des vents du sud-ouest; pour Pyr. et Esp. au levant ou au couchant. Fruit qui, par sa beauté et par sa fertilité, mérite d'être cultivé dans tous les jardins; fondant, sucré, se colorant d'un beau carmin à la maturité; de 1 ou 2 q.; octobre-décembre (1852).
- Beurré Colmar.** (Van Mons.) Arbre peu vig., très-fertile et qui ne réussit pas sur cognassier; pour Pyr. et Esp. au levant et au couchant. Fruit fondant, assez gros, ayant la forme d'un Beurré Diel; eau abondante, vineuse et relevée, de toute 1 q.; octobre-novembre (1853).

***Beurré d'Amanlis. Wilhelmine. Poire d'Elbert ou d'Albert. Poire Hubard Poire Kalsoise.** (Van Mons.) Arb. très-vig. et très-fertile; pour H. V., Esp. au couchant et même au nord. Fruit fondant, gros, ovale-turbiné; eau très-abondante, très-relevée; de toute 1 q.; septembre.

Beurré d'Amanlis panaché. Diffère du précédent en ce que l'arbre et le fruit sont légèrement panachés.

Beurré d'Angleterre. Bec d'oie. Poire d'amande. Arbre très-grand, très-vigoureux et très-fertile, propre à la grande culture; pour H. V. et Pyr. sur franc. Fruit fondant, petit ou moyen, ovoïde allongé; eau abondante, sucrée, relevée; de 1 q.; septembre.

Beurré d'Angleterre de Noisette. Grosse Angleterre de Noisette. Grosse Poire d'amande. Ne pas confondre avec la poire *Belle de Noisette* Arbre très-grand et fertile, également propre à la grande culture; pour H. V., Pyr., et Esp., au couchant et même au nord. Fruit fondant, assez gros, pyriforme-turbiné; eau très-abondante et vineuse; de toute 1 q.; septembre-octobre.

***Beurré d'Arenberg (1). Beurré Deschamps. Colmar Deschamps. Beurré des Orphelins. Délices des Orphelins. Orpheline d'Enghien.** (Deschamps.) Arbre moyen, assez vig. et d'une grande fertilité; il ne produit de bons fruits qu'en Esp., au midi ou au levant et sur des pyramides abritées des vents. Fruit fondant, délicieusement parfumé; moyen, pyriforme ventru, souvent turbiné, variant beaucoup dans sa forme; de toute 1 q.; novembre-février.

***Beurré d'Hardenpont Glou-Morceau. Beurré de Kent. Beurré Lombart.** En France, mais à tort, **Beurré d'Arenberg. Beurré de Gommery.** (Hardenpont.) Arbre vigoureux qui ne produit beaucoup qu'en espalier au midi et au levant; il n'est fertile en H. V. et en Pyr. que dans les terrains chauds et abrités, et quand on allonge la taille; dans les sols froids et argileux, il ne donne que des fruits gercés. Fruit fondant, très-parfumé, très-gros, pyriforme, bosselé vers l'œil; de toute 1 q.; janvier-février.

Beurré de Launay. Arb. vig. et fertile; pour Pyr. et Esp. Fruit fondant, assez gros, un peu gris, de la forme d'une *Grande-Bretagne*; de 1 q.; décembre-janvier (1851).

Beurré Delfosse. (Grégoire.) Arbre assez vig., pour Pyr. et Esp. Fruit fondant, moyen; de 1 q.; décembre-février (1851).

(1) En France on donne à tort ce nom au BEURRÉ D'HARDENPONT.

Beurré de Nantes. (Maisonneuve.) Arbre vig. et qui se met promptement à fruit; pour H. V., Pyr. et Esp., au couchant ou au nord. Fruit fondant, très-gros, forme du Bon-Chrétien William; eau abondante et parfumée; de 1 q.; septembre (1852).

Beurré de Rance. Voyez **Bon-Chrétien de Rance.**

Beurré Derouineau. (Derouineau.) Arbre très-vig. et très-fertile; pour H. V. et Pyr. Fruit fondant, petit, aromatisé, parfumé, vineux; de toute 1 q.; octobre-novembre.

Beurré de Wetteren. (Berckmans.) Arbre vig. et très-épineux; pour H. V., Pyr. et Esp. Fruit légèrement musqué, fondant, moyen, turbiné; de 1 q.; février (1854).

Beurré des Charneuses. Fondante des Charneuses. Arbre fertile, de charne vigueur; pour Pyr. et Esp. au levant ou au couchant. Fruit fondant, assez gros, turbiné, arrondi vers l'ombilic, et se terminant en pointe; eau abondante et sucrée; de 1 q.; octobre.

***Beurré Diel. Beurré magnifique. Beurré incomparable. Beurré royal. Beurré des Trois-Tours. Drytoren. Graciale d'hiver.** Par erreur : **Fourcroi. Poiremelon.** Arbre très-vig. et d'une rare fertilité, qui ne réussit plus très-bien qu'en Esp., au midi ou au levant. Fruit fondant, aromatisé, très-gros, souvent cotelé vers l'ombilic, presque ovale, turbiné-pyriforme; de 1 q.; novembre-décembre.

Beurré Duval. Arbre vig. et fertile pour H. V. et Pyr. Fruit fondant, gros, tantôt pyramidal, tantôt ovale, allongé, toujours obtus; eau abondante, vineuse, relevée; de 1 q.; octobre-novembre.

***Beurré Giffard.** (Giffard.) Arbre fertile, d'une moyenne vigueur, à rameaux grêles et qu'il convient de cultiver sur franc; pour Pyr. et Esp., au levant ou au couchant. Fruit fondant, agréablement parfumé, moyen, turbiné; de toute 1 q.; fin de juillet.

***Beurré Goubault.** (Goubault.) Arbre très-vig. et des plus fertiles; pour H. V. et Pyr., très-convenable pour fuseau. Fruit demi-fondant, aromatisé, moyen, arrondi ou turbiné; de 1 q.; septembre.

***Beurré gris d'automne. Beurré doré. Beurré roux.** Arbre peu vig., très-fertile. Se mettant promptement à fruit; pour Esp. au levant ou au couchant. Fruit fondant, ovale-tronqué, gros, gris-jaune; eau très-abondante, sucrée, relevée d'un aigre-fin, très-délicat; de toute 1 q.; commencement d'octobre.

Beurré gris d'hiver nouveau. Beurré gris supérieur.

Beurré de Luçon. (Luçon-Vandée.) Arbre des plus fertiles, ne réussissant bien que sur franc; pour Pyr. dans un sol bien chaud, bien abrité, sans cela le fruit se gerce, et mieux pour Esp. au

midi ou au levant. Fruit fondant, gros, ovale, aplati aux bouts ; de toute 1 q. ; janvier-mars.

Beurré Le Fèvre. Beurré de Mortefontaine. (Le Fèvre.)

Arbre fertile, très-vig. ; ne réussissant que sur franc ; pour H. V. et Pyr. Fruit fondant, gros, irrégulièrement ovale ; de 1 q. ; mollissant promptement ; oct. Ce fruit est sujet à se gercer dans les terres compactes.

Beurré Millet. (Comice horticole d'Angers.) Arbre assez vig. et très-fertile ; pour Pyr. et Esp. au levant ou au couchant. Fruit fondant, moyen ; eau abondante et très-relevée ; de 1 q. ; novembre-décembre.

Beurré Morisot. Arbre peu vig. ; pour Pyr. Fruit énorme, demi-fondant, d'une eau abondante ; de 1 q. ; décembre-janvier.

Beurré Philippe Delfosse. (Grégoire.) *Synonyme* : **Bourg-mestre Delfosse.** Arbre vig. et très-fertile ; pour H. V. et Pyr. sur franc ou sur cognassier. Fruit moyen ou gros, arrondi, forme de Bergamote ou turbiné-pyriforme. Fruit fondant, eau abondante, sucrée, fortement parfumée, de toute 1 q. ; novembre-décembre.

***Beurré Picquery. Urbaniste.** (Coloma, à Malines.) Arbre vig. et très-fertile ; donnant ses fruits en bouquets ; pour H. V. et Pyr. Fruit fondant, moyen, ovale, qu'on doit cueillir au fur et à mesure qu'il mûrit ; de toute 1 q. ; octobre-novembre.

Beurré St-Nicolas. Arbre vig. et très-fertile ; pour H. V. et Pyr. Fruit fondant, gros ; de toute 1 q. ; octobre-novembre.

Beurré Six. (Six, à Courtrai.) Arbre fertile et de moyenne vigueur ; pour Pyr. et Esp. Fruit fondant, très-fin, gros, pyriforme, fortement bosselé vers l'ombilic, rempli d'une eau sucrée et parfumée ; de toute 1 q. ; novembre-décembre.

***Beurré Sterckmans. Doyenné Sterckmans. Belle alliance.** (Sterckmans-Louvain.) Arbre vig. et très-fertile ; pour H. V., Pyr. et Esp. au levant ou au couchant. Fruit fondant, assez gros, forme de Doyenné ; de 1 q. ; janvier.

***Beurré superfin.** (Goubault.) Arbre vig. et fertile ; pour Pyr. Fruit fondant, très-gros, excellent ; eau abondante, vineuse et relevée ; de toute 1 q. ; septembre-octobre.

Beurré Tuerlinckx. (Tuerlinckx.) Arbre vig. et très-fertile ; pour Pyr. et Esp. au midi ou au levant. Fruit demi-fondant, énorme, pyr.-ventru ; de 2 q. ; décembre-février. Cette poire est à la fois un fruit d'approvisionnement et d'apparat ; à ce double titre, elle doit faire partie de toutes les collections.

***Bezy de Chaumontel. Beurré de Chaumontel.** Anciennement : **Beurré d'hiver.** Arbre vig. et d'une rare fertilité, se for-

mant difficilement en pyramide; pour H. V. en terre légère un peu humide, et pour Esp. au midi ou au levant. Fruit fondant, petit ou moyen en plein vent; allongé, bosselé, très-gros en espal.; de toute 1 q., si l'on saisit le moment de sa maturité; novembre-février.

***Bezy de St.-Vaast. Beurré Beaumont.** Arbre de moyenne vigueur; pour Pyr. et Esp. au midi ou au levant. Fruit fondant, de moyenne grosseur, turbiné ou arrondi; de toute 1 q.; janvier-février.

***Bon-Chrétien Napoléon. Captif de Ste-Hélène. Charles d'Autriche. Bonaparte. Charles X. Liard. Gloire de l'Empereur. Médaille** (Liard à Mons.) Arbre moyen, d'une vigueur ordinaire, très-fertile; pour Pyr. et Esp. au couchant et au nord. Fruit fondant, délicieusement parfumé, gros, pyriforme, bosselé; de 1 q.; octobre-décembre.

Bon-chrétien d'Espagne. Grosse Grande-Bretagne.

Mansuette des Flamands. Vermillon d'Espagne. Arbre très-fertile et très-vig.; pour H. V., Pyr. et Esp. Dans les contrées flamandes, il est peu de presbytères, peu de fermes, dont cette variété, greffée sur franc, ne couvre un des pignons, au midi, au levant ou au couchant. Fruit cassant, aromatisé, gros, pyramidal; de 1 q. cuit et cru; novembre-décembre.

***Bon-chrétien de Rance. Beurré de Rance. Beurré de Noirchain. Beurré des Flandres. Hardenpont de printemps. Scoumanne-Dervaux.** (Hardenpont.) Arbre de moyenne force, qui ne s'emporte pas sur franc et venant difficilement sur Cogn.; très-fertile; pour Pyr. dans les jardins chauds et abrités et mieux pour Esp. au midi ou au levant. Fruit fondant, pyramidal ou ovale, assez gros sur le plein-vent, très-gros sur l'espalier; eau abondante, relevée; de toute 1 q.; janvier-avril.

***Bon-chrétien William. Bartlett de Boston. Barnet's William. Bon-chrétien Barnet. Delavault.** (D'origine américaine.) Arbre vig., d'une rare fertilité, s'épuisant promptement, si l'on n'a l'attention de tailler court; pour Pyr. et fuseau et Esp. au couchant et au nord. Fruit fondant, très-parfumé et musqué, quand il est consommé à temps, gros ou très-gros, turbiné-pyriforme, obtus, mollissant assez vite; de toute 1 q.; commencement de septembre. C'est, selon nous, la plus méritante poire d'été.

Bonne Thérèse. (Nelis.) Fruit pyriforme, eau abondante et sucrée, ressemblant beaucoup pour le goût à la Calebasse Bosc; de 1 q.; octobre-novembre.

- Bonne d'Ézée. Belle et bonne d'Ézée.** (Dupuy-Jamain.) Arbre très-fertile, peu vig.; pour Pyr. et Esp. au couchant ou au nord. Fruit fondant, oblong, obtus ou pyriforme, gros ou très-gros, eau très-abondante et vineuse; de 4 q.; septembre.
- Brandès.** (Van Mons.) Cette poire est une sous-variété de la Saint-Germain. Arbre moyen à rameaux effilés, pour plein-vent et Esp. au midi ou au levant. Fruit fondant, gros, ovale-ventru; eau très-abondante, sucrée et relevée; de 4 q.; décembre-janvier.
- Broom-Park.** (Knight.) Arbre assez vig. et fertile; pour Pyr. et Esp. au levant. Fruit fondant, moyen, arrondi; participant, pour le parfum, du melon et de l'ananas; de 4 q.; janvier.
- Calebasse Bosc.** (Van Mons.) Arbre d'une rare fertilité, vig., sur franc, mais réussissant mal sur cognassier; pour Pyr. Fruit gros, pyramidal, demi-fondant; de 4 q. dans les sols chauds et légers; médiocre dans les terres froides; octobre.
- Calebasse-carafon. Calebasse monstre. Calebasse de Nerckman.** Arbre vig. sur franc, réussissant mal sur cognassier; pour Pyr. et Esp. au couchant. Fruit mi-fondant, long de près d'un pied, forme amincie et très-allongée; de 2 qual. dans les sols chauds; ne doit être cultivé que pour sa beauté.
- Calebasse Tougart.** (Bivort.) Arbre vig. sur franc, trop faible sur cognassier; pour Pyr. Fruit fondant, gros, à chair rosée; allongé; de 4 q.; octobre-novembre.
- ***Catillac. Gros Gilot. Chartreuse.** Arbre très-grand, très-vig. et très-fertile; pour H. V. et Pyr. Fruit cassant, très-gros, ovale, ventru; de toute 4 qual. cuit; novembre-mai.
- ***Charlotte de Brouwer.** (Esperen.) Arbre vig. et d'une constante fertilité, éminemment propre à la grande culture; venant difficilement sur cogn.; pour H. V. et Pyr. Fruit fondant, moyen, turbiné ou arrondi; eau abondante, sucrée, très-agréable; de toute 4 q.; octobre-novembre.
- ***Citron des Carmes. Gros St.-Jean. Madeleine.** Arbre grand, vig. et des plus fertiles; pour H. V. et Pyr. Fruit fondant, petit, un peu allongé, turbiné; de toute 4 q.; commencement d'août. Cette variété est recherchée pour sa précocité.
- ***Colmar d'Arenberg. Kartoffel.** (Van Mons.) Arbre vig. sur franc, extrêmement fertile, et qu'on taille court quand il est greffé sur cognassier, afin de l'empêcher de s'épuiser; pour Pyr. pour fuseau et Esp. au levant ou au couchant. Fruit fondant, aromatisé, d'une saveur relevée, gros, turbiné-tronqué, quelquefois turbiné-pyramidal; de toute 4 qual.; novembre-décembre; très-bon aussi pour compote.

***Colmar Nélis. Nélis d'hiver. Bonne de Malines.** (Nélis.)

Arbre moyen, fertile; pour Pyr. en terre légère et chaude, autrement le fruit se gerce et tombe; mieux pour Esp. au midi ou au levant. Fruit fondant, parfumé moyen, arrondi et aplati; de toute 1 q.; décembre-janvier.

Columbia.** (D'origine américaine.) Arbre vig., d'une rare fertilité; pour Pyr. et Esp. au levant. Fruit fondant, superbe; de 1 q.; novembre-janvier.Commissaire Delmotte.** (Grégoire.) Arbre vig. et fertile, pour Pyr. et Esp. au levant et au couchant. Fruit gros ou très-gros, bosselé, arrondi en forme de Bergamote; chair demi-fondante, eau suffisante, sucrée, relevée d'un parfum des plus agréables; de 1 q., janvier.***Comte de Flandre.** (Van Mons.) Arbre assez vig. qui ne produit bien qu'en Esp. au levant ou au couchant. Fruit fondant, parfumé, gros, pyramidal; de 1 q.; novembre-janvier.***Conseiller de la cour. Mieux : Conseiller à la cour.** (Van Mons.) D'après une note de M. Van Mons, cette poire est le meilleur de ses gains. Arbre très-vig. et fertile; pour H. V., Pyr. et Esp. au levant. Fruit fondant, très-gros, pyramidal-ventru ou turbiné; eau abondante, délicieusement parfumée; de toute 1 qual.; octobre-novembre.***De Bavay.** (Van Mons.) Arbre vig. et fertile; pour Pyr. Fruit fondant, d'une saveur fine et relevée, gros, allongé, pyramidal; de toute 1 q. dans les terres légères et chaudes; septembre.***Des deux Sœurs.** (Esperen.) Arbre vig. et fertile, se garnissant difficilement à la base, et dont il faut, pour cette raison, tailler la flèche assez court; pour H. V.. Pyr. et Esp. Fruit fondant, d'une grande saveur, gros, allongé, ventru, bosselé vers l'œil; de toute 1 q.; novembre.***Delcange.** Arbre vig. et d'une grande fertilité, cultivé pour sa précocité, pour H. V. et Pyr. Fruit fondant, gros, pyr.-turbiné, jaunissant à la maturité; de 1 q.; août-septembre.***De Tongres. Durandea.** (Durandea, à Tongres.) Arbre de moyenne vig.; pour Pyr. et Esp., au midi ou au levant. Fruit magnifique, fondant, pyramidal; eau très-abondante, vineuse, délicieusement parfumée; de toute 1 q.; octobre-novembre.***Delices d'Hardenpont Belge.** (Hardenpont.) Arbre moyen, peu vig., très-fertile; pour Pyr. dans un sol fertile et léger, et pour Esp. au levant ou au couchant. Fruit fondant, moyen, turbiné, eau abondante, sucrée, très-relevée; de toute 1 q.; octobre-novembre.

- Délices. Dumortier.** (Dumortier.) Arbre peu vig., qui demande à être greffé sur franc; pour Pyr. Fruit fondant, moyen; de toute 1 q.; novembre-décembre.
- Délices de Lovenjoul. Jules Bivort.** (Van Mons.) Arbre vig. et fertile; pour H. V. et Esp. au levant ou au couchant. Fruit fondant, assez gros, forme de Doyenné; eau parfumée, relevée, vineuse; de 1 q.; novembre.
- De Spoelberg. Vicomte de Spoelberg.** (Van Mons.) Arbre vig. et d'une rare fertilité; pour H. V. Pyr. et fuseau. Fruit fondant, musqué, moyen, turbiné, souvent pyriforme ventru; de 1 q.; novembre.
- Delavault** (Van Mons). Voyez **Bon-chrétien William**.
- Docteur Trousseau.** (Bivort.) Arbre très-vig., demandant à être greffé sur franc; pour H. V., Pyr. et Esp. au levant ou au couchant. Fruit fondant, délicieusement aromatisé, gros, pyriforme-turbiné; de 1 q.; novembre-décembre (1851).
- Doyen Dillen.** (Van Mons.) Arbre vig.; pour Pyr. et Esp. au levant. Fruit fondant, gros, oviforme-allongé; eau abondante et vineuse; de 1 q.; novembre-décembre.
- Doyenné blanc. Beurré blanc.** (Duhamel.) Arbre vig. et fertile; pour Pyr. et Esp. au couchant. Fruit fondant, assez gros, ovale; 1 q.; septembre-octobre.
- Doyenné crotté. Doyenné galeux. Doyenné gris.** Arbre moyen, se mettant promptement à fruit; pour Pyr. et Esp. Fruit fondant, vineux, moyen, presque rond, à peau grise, tachée de points roux; de toute 1 q.; novembre.
- Doyenné roux. Doyenné jaune.** (Bruneau. France.) Arbre de même nature et de même culture que le précédent. Fruit fondant, de même forme et grosseur, mais moins sucré et à peau jaune; de 1 q.; octobre.
- Doyenné de Mérode. Beurré de Mérode. Double Philippe. Doyenné Boussoch. Beurré Boussoch.** (Cette variété et la précédente ont beaucoup d'analogie; elles sont souvent confondues.) Arbre très-vig. et très-fertile, très-propre à la grande culture; pour H. V. et Pyr. Fruit fondant gros, moins gros que le Beurré Diel, dont il affecte souvent la forme; de 1 q.; octobre.
- Doyenné d'hiver. Bergamote de Pentecôte. Doyenné de printemps. Seigneur d'hiver. Canning.** Par erreur, **Pastorale.** (Cette poire est due aux capucins de Louvain.) Arbre moyen, très-fertile quand il est cultivé en Esp. au midi ou au levant; on peut aussi, mais moins bien, le cultiver en Pyr. dans

un sol abrité, chaud et léger. Fruit fondant, très-gros, ovale; eau abondante, sucrée, très-relevée; de toute 1 q.; janvier-mai. Cette précieuse variété doit trouver une place dans tous les jardins.

Doyenné d'hiver nouveau. Doyenné d'hiver d'Alençon.

Saint-Michel d'hiver. Arbre vig. et très-fertile, pour lequel nous conseillons la même culture que pour le précédent. Fruit fondant, un peu pierreux autour des pepins, moyen, ovale-turbiné ou arrondi, souvent oviforme, mais plus ordinairement court; de 1 q.; décembre-mars.

Doyenné du Comice. (Comice horticole d'Angers.) Arbre assez vig. et fertile; pour Pyr. et Esp. Fruit fondant, très-juteux, très-gros; de 1 q.; novembre-décembre.

NOTA. Les Doyennés sont en général d'une très-grande fertilité; ils s'épuiseraient promptement, si l'on n'avait pas l'attention de les tailler court.

Duc de Brabant. Légipont. (Van Mons.) Arbre vig. et fertile; pour Pyr. et Esp. au levant ou au couchant. Fruit fondant, bien parfumé, gros, allongé, irrégulièrement ventru; de 1 q.; novembre.

***Duchesse d'Angoulême. Piores de Pézénas. Poire des Éperonnais.** (Audusson.) Arbre très-vig. et d'une rare fertilité; pour H. V., Pyr. et Esp. au levant et au couchant; peu difficile sur la nature du terrain, mais donnant des fruits infiniment plus parfumés dans les terres légères et chaudes. Fruit fondant, gros en plein vent, énorme en Esp., irrégulièrement turbiné-obtus, bosselé; de 1 q.; octobre-novembre.

Duchesse d'Angoulême panachée. (Audusson.) Arbre aussi fertile, mais beaucoup moins vigoureux que le précédent; pour Pyr. et Esp. au levant ou au couchant. Fruit exactement de même forme et de même qualité, plus la panachure; octobre-novembre.

Éléonie Bouvier. (Bouvier.) Arbre assez vig., très-fertile; pour Pyr. Fruit fondant, moyen; de toute 1 q.; septembre.

Espérine. Arbre d'une vigueur moyenne, très-fertile même sur pied franc; vient cependant bien sur cognassier. Fruit gros, pyriforme ou conique, pyramidal; chair blanche, fine, fondante; eau abondante, sucrée, bien parfumée; de toute 1 q.; octobre-novembre.

Esturion. (Delahault.) Fruit pyriforme, moyen; peau roussâtre, queue allongée, un peu recourbée, chair blanche, fine, fondante; goût très-relevé; de 1 q.; février.

Figue d'Alençon. Poire-figue. Figue d'hiver. Bonnissime.

Arbre vig. et fertile; pour Pyr. et Esp. au levant ou au couchant. Fruit fondant, gros, oblong, irrégulièrement pyramidal; de 1 q.; novembre-décembre.

- Fondante du Comice.** (Comice d'Angers.) Arbre assez vig.; pour Pyr. et Esp. au levant ou au couchant. Fruit fondant, très-gros, de 1 q.; octobre-novembre.
- ***Fortunée Beurré de Remme.** (De Remme d'Enghien.) Arbre épineux, assez vig. et fertile; pour Esp. au midi ou au levant; il réussit aussi, mais moins bien, en Pyr. dans les terres légères et chaudes. Fruit fondant, moyen, court, turbiné, obtus et comme tronqué ou arrondi dans sa forme, que la culture et la nature du terrain font varier; de toute 1 q.; dans les jardins chauds et abrités; de mauvaise qualité dans les jardins froids ou argileux; janvier-juin.
- Frédéric de Wurtemberg. Beurré de Montgeron.** (Van Mons.) Arbre très-vig. et fertile, à rameaux élançés et rares, qu'il faut tailler court pendant sa formation; pour H. V., Pyr. et Esp., au couchant ou au nord. Fruit fondant, gros pyriforme, turbiné, à peau lisse; de toute 1 q.; septembre.
- Général Todleben.** (Fontaine de Gheling.) Fruit très-gros, chair rosée, très-fondante, parfumée, eau très-abondante et très-sucrée; de 1 q.; décembre-février.
- Gloire de Binche.** (Lengrand.) Arbre vig. et très-fertile; pour Pyr. et Esp. au levant ou au couchant. Fruit fondant, très-gros, surtout en espalier; 1 q.; novembre-décembre.
- Grande-Bretagne la grosse.** Voyez **Bon chrétien d'Espagne.**
- Gros muscat. Gargeanville.** (Louis Noisette.) Arbre très-vig., très-fertile; pour H. V. et Pyr. Fruit demi-fondant, très-parfumé, moyen; de 1 q.; fin d'août.
- Hélène Grégoire.** (Grégoire.) Arbre peu vig.; fruit gros, allongé dans le genre de la poire *des Deux-Sœurs*, peau vert-jaunâtre, chair blanche, fondante; eau abondante et sucrée de toute 1 q.; novembre-décembre.
- Iris Grégoire.** (Grégoire.) Arbre assez vig. et très-fertile. Fruit moyen; de 1 q.; janvier-février.
- Jut-Peer.** Arbre vig. et très-fertile; pour H. V. et Pyr. Fruit fondant, moyen, turbiné; de 1 q.; septembre-octobre.
- Jalousie de Fontenay. Belle d'Esquermes.** (Fontenay en Vendée.) Arbre fertile et vig., pour Pyr. et Esp. au couchant ou au nord. Fruit fondant, gros, pyramidal-turbiné; de 1 q.; septembre.
- ***Joséphine de Malines.** (Esperen.) Arbre moyen, vig.; pour Pyr. sur franc et pour Esp. sur cognassier dans une terre légère et chaude. Fruit fondant, à chair rosée, moyen-turbiné; eau abon-

dante, vineuse, très-relevée; elle doit faire partie de tous les jardins; de toute 1 q.; février-avril.

- Kopertscher. Poire princière de Kopertsh. Beurré Prince de Schwarzenberg.** (Nous devons cette bien précieuse variété à l'obligeance de M. le baron de Trauttenberg; de Prague, et de M. Clément Rodt, de Sterkowitz, deux autorités pomologiques, qui à la fois nous l'ont recommandée comme un fruit de tout 1^{er} ordre. Cette poire fait en Bohême l'objet d'une grande exportation pour la Prusse et la Russie, où elle se vend à un prix très-élevé.) Arbre très-vig. et fertile; pour H. V., Pyr. et Esp. au midi ou au levant. Fruit fondant, gros, ovale-obtus; eau abondante, vineuse, très-agréablement aromatisée; de toute 1 q.; décembre.
- ***La Sœur Grégoire.** (Grégoire.) Fruit gros, parfois légèrement bosselé, turbiné, chair fondante, très-fine, eau abondante et vineuse, d'un parfum exquis, de toute 1 q.; janvier. L'obteneur la considère comme son meilleur gain.
- ***Léon Grégoire.** (Grégoire.) Arbre vig.; pour Pyr. et Esp. au levant. Fruit gros, turbiné, quelquefois bosselé, fondant; son eau est abondante, sucrée et vineuse; de toute 1 q.; décembre-janvier.
- Léon Leclerc de Laval.** (Van Mons.) Arbre vig. et très-fertile; pour Pyr. et Esp. au levant et au couchant. Fruit très-gros, bosselé, pyriforme, ventru ou turbiné; chair blanche, très-fine, demi fondante; eau peu abondante, mais sucrée et bien parfumée. Cette poire est de 1 q. pour l'époque où elle mûrit; mars-mai.
- Leurs. Poire Lewis. Poire Louis.** (D'origine américaine.) Arbre vig., lent à se mettre à fruit, mais qui devient d'une rare fertilité après quelques années de végétation; pour Pyr. et Esp. au levant. Fruit fondant, sucré, relevé, assez gros, oblong, obtus; de toute 1^{q.}; octobre-décembre.
- Louis Grégoire.** (Grégoire.) Arbre vig. et des plus fertiles pour H. V. et Pyr. Fruit assez gros, régulièrement pyriforme; chair fine, blanche, fondante; eau abondante, sucrée et très-agréablement parfumée; de toute 1 q.; novembre-décembre.
- ***Louise-Bonne d'Avranches. Louise de Jersey, Bergamote d'Avranches. Bonne de Longueval.** (Longueval France.) Arbre assez vig. et d'une rare fertilité; pour Pyr. et Esp. au levant et au couchant. Fruit fondant, vineux, assez gros, régulièrement coniforme en pyramide obtuse; de toute 1 q.; septembre-octobre. Élevé en pyramide, cet arbre se dégarnit promptement à la base, si l'on n'a pas soin de tailler court la flèche pendant les premières années.
- Maréchal Dillen.** (Van Mons.) **Dillen d'automne.** Arbre vig. et

très-fertile; pour H. V. et Pyr. sur franc et sur cognassier. Fruit très-gros, inconstant dans sa forme, turbiné, ovoïde, quelquefois cylindrique; chair fondante, eau abondante et très-sucrée; de 1 q.; fin d'octobre.

***Marie-Louise nouvelle. Marie-Douise Van Mons. Marie-Louise Delcourt. Van Donckelaer.** (Van Mons.) Arbre vig. et fertile, à rameaux pendants; pour H. V. et Pyr. Fruit fondant, gros, allongé, rempli d'une eau sucrée très-relevée; de toute 1 q.; octobre.

Marie Parent. (Bivort.) Arbre d'une vigueur moyenne et qui demande le franc; pour Pyr. et Esp. au levant ou au couchant. Fruit fondant, gros, pyramidal-pyriforme ou turbiné, ayant quelquefois la forme d'une calebasse; eau très-abondante, sucrée et délicieusement parfumée; de 1 q.; octobre (1853).

Monseigneur Sibour. (Grégoire.) Arbre assez fertile; fruit assez gros, très-fondant; de 1 q.; novembre-décembre.

***Monsieur le curé. Poire Monsieur. Poire du curé. Belle de Berry. Belle Adreïne.** Par erreur : **Saint-Lezin.** Arbre fertile et d'une rare vigueur; pour H. V. et Pyr. Fruit fondant, très-beau, pyramidal, quelquefois de 1 q.; excellent pour compote, novembre-janvier.

Ne plus Meuris. Nec plus Meuris. (Van Mons.) Arbre assez peu vig.; pour Esp. au midi ou au levant. Fruit fondant, gros, irrégulièrement ovale; de 1 q.; décembre.

Napoléon Savinin. (Société Van Mons.) Arbre des plus vig. et fertile; pour Pyr. et Esp., au levant et au couchant. Fruit moyen, pyriforme-turbiné; chair blanche, fondante, eau suffisante, sucrée, vineuse; son parfum, des plus agréables, a de l'analogie avec la Joséphine de Malines; de 1 q.; janvier-mars.

***Nouvelle Fulvie.** (Grégoire.) Arbre assez vig., très-fertile; pour Pyr. et Esp. Fruit très-gros, parfois bosselé; de toute 1 q.; décembre-février.

Passe-Colmar musqué. Passe-Colmar d'automne. (Esperen.) Arbre très-fertile et d'une vig. moyenne; pour Pyr. Fruit fondant, musqué, assez gros, turbiné; de 1 q.; octobre-novembre.

***Passe-Colmar. Passe-Colmar doré. Souverain d'hiver. Pucelle Condésienne. Passe-Colmar gris.** (Hardenpont.) Arbre moyen, vig., très-fertile, à rameaux effilés; pour Pyr. dans les terres légères et chaudes; de préférence pour Esp. au midi ou au levant. Fruit fondant, délicieusement parfumé, moyen ou gros, turbiné-pyramidal; de toute 1 q.; décembre-février.

Passe-Colmar François. Arbre d'une vig. moyenne. Fruit fon-

dant, assez gros, de la forme du Passe-Colmar; de 1 q.; février-mars.

Poire-Pomme. Arbre peu vig. et assez long à se mettre à fruit; pour Pyr. Fruit fondant, sucré, parfumé, gros, arrondi, ressemblant à une pomme; de 1 q.; novembre.

Prince Albert. (Bivort.) Arbre vig. sur franc et ne réussissant pas aussi bien sur cognassier; pour Pyr. et Esp. au midi ou au levant. Fruit fondant, gros, pyriforme; eau relevée, vineuse, délicieuse; de 1 q.; février (1853).

Professeur Hennau. (Grégoire.) Arbre venant bien en plein vent pour Pyr. et H. V. Fruit gros, ovale, bosselé, sillonné de rouge, à chair fine et fondante; octobre.

Reine des poires. (Lhoir.) Arbre assez vig.; pour Pyr. et beaucoup mieux pour Esp. au levant. Fruit demi-fondant, moyen, turbiné, à peau rouge; de 1 q.; novembre-janvier.

***Rousselet de Reims. Petit Rousselet.** Arbre vig. et d'une grande fertilité; pour H. V. et Pyr. Fruit demi-fondant, petit, pyriforme, de 1 q. dans les terres légères et les cours pavées; commencement de septembre. Cette poire est bonne à mettre à l'eau-de-vie et à sécher.

***Rousselet d'Esperen. Double Rousselet.** (Esperen.) Arbre vig. et très-fertile; pour H. V. et Pyr. Fruit fondant, assez gros, ovale-ventru; eau abondante et vineuse; de toute 1 q.; septembre-octobre.

Rousselet royal. (Van Mons.) Arbre vig. et fertile; pour H. V. et Pyr. Fruit fondant, moyen, turbiné; de 1 q.; septembre-octobre.

***Rousselet Vanderveken.** (Grégoire.) Fruit moyen, arrondi, aplati à l'ombilic, qui est à fleur du fruit terminé un peu en pointe, queue droite; peau blanche, jaunâtre, rosée du côté du soleil. Chair blanche, très-fine; eau vineuse, agréablement parfumée; de toute 1 q.; décembre.

Saint-Germain. Inconnue Lafare. Arbre vig. et fertile quand il est cultivé en Esp. au midi ou au levant; sous la latitude de Bruxelles; il ne réussit pas en plein vent. Fruit fondant, ne mollissant jamais, gros, allongé; de 1 q.; surtout quand l'arbre est planté dans un sol un peu humide; novembre-avril.

Saint-Germain Vauquelin. Poire Vauquelin. (Vauquelin à Rouen.) Arbre assez vig., qu'il faut néanmoins cultiver sur franc; pour Pyr. et Esp. au midi ou au levant. Fruit fondant, gros ou moyen, de la forme et de la couleur d'un Saint-Germain, dont on le croit un hybride; de 1 q.; avril-mai. Cet arbre, quoique d'origine

récente, devient chancreux et galeux dans les terres fortes et dans les situations ouvertes.

- ***Saint-Jean Baptiste.** Fruit ventru, gros; de toute 1 q.; décembre-janvier.
- ***Schobdencourt.** (D'origine anglaise.) Arbre vig. et fertile, pour plein-vent et Esp., portant son fruit par bouquets, fruit de la forme d'une bergamote; gros; chair fondante, agréablement et fortement aromatisée; excellente; décembre-janvier.
- ***Seigneur d'Esperen.** (Esperen.) Arbre vigoureux et très-fertile, pour H. V., Pyr et Esp. au couchant, dans une terre légère. Fruit fondant, rempli d'une eau très-vineuse, gros, forme de Doyenné; de toute 1 q.; octobre.
- ***Soldat laboureur.** (Esperen.) Arbre très-fertile et très-vigoureux, devenant très-grand sur franc et dans les sols profonds; pour H. V.; Pyr. et Esp. aux quatre expositions. Fruit fondant, délicieusement parfumé, gros, allongé, turbiné; de toute 1 qual.; octobre-novembre.
- Souvenir de la Reine des Belges.** (Grégoire.) Arbre très-vig. et fertile; fruit très-gros et arrondi; de 1 q.; novembre-décembre.
- ***Suzette de Bavay.** (Esperen.) Arbre vig. et fertile; pour Pyr. et Esp. au midi ou au levant. Fruit fondant, moyen, turbiné, légèrement côtelé vers l'ombilic, et dont le diamètre égale souvent la hauteur; de 1 q.; février-avril.
- Triomphe de Jodoigne.** (Bouvier.) Arbre fertile et d'une rare vigueur qui se prête peu à la forme pyramidale; pour H. V., Pyr. et Esp. au midi ou au couchant. Fruit fondant, assez gros sur les plein-vent, très-gros sur les espaliers; turbiné-pyriforme, souvent côtelé vers l'œil; de 1 q.; novembre-décembre.
- Triomphe de la Pomologie.** Fruit encore non décrit, qu'on dit être très-beau.
- Van Mons de Léon Leclerc.** (Léon Leclerc.) Arbre moyen, très-fertile; pour Pyr. et Esp. au levant. Fruit fondant, très-gros, ovale-pyriforme; de toute 1 q.; novembre.
- Verlaine d'Été.** Arbre vigoureux pour H. V. et Pyr., fruit tenant de la forme de la *Grande-Bretagne*, dont elle rappelle le goût; chair un peu cassante; eau abondante et sucrée; septembre.
- Vineuse d'Esperen.** (Esperen.) Arbre vig.; pour H. V. et Pyr. Fruit fondant, moyen; de 1 q.; novembre (1852).
- XXV^e Anniversaire.** Arbre vigoureux. Fruit régulièrement pyriforme; assez gros; chair fondante, eau abondante; de toute 1 q.; novembre.

- Xavier de Bavay.** (Loisel.) Arbre très-vig. pour plein-vent et Esp. Fruit moyen ou gros, turbiné, allongé, ressemblant beaucoup, par sa forme, sa couleur et sa saveur, au Beurré gris, qu'il est appelé, par sa rusticité et sa qualité, à remplacer dans tous les jardins; de toute 1 q.; novembre (1859).
- ***Zéphirin Grégoire.** (Grégoire.) Arbre vig.; pour Pyr. et Esp. Fruit fondant, vineux, délicieusement parfumé, moyen; de toute 1 q.; décembre.
- Zéphirin Louis Grégoire.** (Grégoire.) Arbre qui demande à être cultivé sur franc; pour Pyr. et Esp. Fruit forme de Bergamote, fondant, gros, plus large que haut; de 1 q.; janvier.

Choix des meilleurs pommiers.

- Ananas.** Moyenne arrondie, de 1 q.; novembre-mars.
- Api rose.** Petite, rouge, comprimée, de 1 q.; décembre-avril, faisant très-bien cultivé en bordure.
- Api étoilé.** Fruit moyen, côtelé, ordinairement à quatre angles, qui sont lavés de rouge du côté du soleil; de 1 qual.; décembre-février.
- Baltimore. Gloria mundi.** Très-grosse, arrondie, jaune, de 1 q.; novembre-janvier.
- Beauty of Kent.** Grosse, comprimée, couleur jaune-cire flagellée de rouge; de 1 q.; août-septembre.
- Bedfordshire foundling.** Fruit très-gros; légèrement côtelé du côté de l'œil, d'une rare fertilité, de toute beauté et de 1 q.; se mange depuis novembre jusqu'à la fin de l'hiver.
- Belle de Saumur. Belle de Doué.** Grosse, de 1 q.; décembre-mars.
- Belle Dubois.** Grosse, comprimée, d'un vert jaunâtre, douce, de 1 q.; hiver.
- Belle du Havre.** Grosse, chair ferme, de 1 q.; janvier-mars.
- Belle d'octobre.** Très-grosse, comprimée, bosselée; de 1 qual.; octobre.
- Belle et bonne.** Moyenne, conique, de 1 q. pour la cuisine; novembre-avril.
- Belle fleur anglaise.** Très-grosse, rougeâtre, de 1 q. pour la cuisine; décembre-janvier.
- Belle-fleur de Brabant.** Moyenne, jaune rougeâtre, de 1 q. pour la cuisine.

- Belle-Joséphine. Ménagère.** Très-grosse, chair tendre, de 1 q., octobre-décembre.
- Borovitsky.** Moyenne, arrondie, verdâtre, de 1 q.; août.
- Cadeau du Général. Vaugoyau.** Grosse, tendre, de 1 q.; décembre-mars.
- Calville blanche d'été. Madeleine blanche. Pomme-neige.** Moyenne, tendre, de 1 q.; août.
- Calville blanche d'hiver.** Grosse, jaune, tendre, de toute 1 q.; décembre-avril.
- Calville rouge d'Anjou.** Grosse, un peu allongée, rouge foncé; 1 q.; novembre-décembre.
- Calville rouge sans côtes.** Énorme, rouge, tendre; de 1 q.; pour la cuisine; novembre-janvier.
- Châtaignier.** Moyenne, allongée, ferme, de 1 q. pour la cuisine; décembre-janvier.
- Court-pendu gris.** Moyenne, ronde-aplatie, ferme, de toute 1 q.; pour la table et pour la cuisine; décembre-avril.
- Court-pendu de Tournay. Court-pendu Napoléon** Grosse, grise, ronde-aplatie; de toute 1 q.; novembre-mars.
- Dame de Fauquemont.** (Smeets.) Moyenne, arrondie, côtelée; de 1 q.; septembre.
- Double Amphorette.** Arbre vig., fertile. Fruit gros, aplati, jaune-verdâtre, frappé de rouge du côté du soleil; il se conserve jusqu'à la fin du printemps; de 1 q.
- Doux d'argent. Doux d'Angers.** Moyenne, arrondie, tendre, douce, de 1 q.; décembre-mars.
- Duchess of Oldenburg** (d'origine russe). Moyenne, arrondie, tendre, de 1 q.; septembre,
- Du Docteur.** (Geilekerken.) Moyenne, aplatie, à côtes, de 1 qual.; mars-avril.
- Du Halder.** (Loisel.) Assez grosse, allongée, un peu côtelée; de 1 q.; décembre-mai.
- Early Harvest.** Moyenne, jaunâtre, arrondie; de 1 q.; août.
- Épine Dumas.** Moyenne, tendre, de 1 q.; hiver.
- Faros. Gros Faros.** Grosse, aplatie, rouge, ferme; de 1 q.; décembre-mars.
- Fenouillet gris. Pomme d'anis.** Petite, comprimée, grise, parfumée, tendre, de 1 q.; décembre-février.
- Fernand de Bavay.** (Loisel.) Grosse, allongée, jaune, tendre, de toute 1 q.; hiver.
- Francatu romain.** Grosse, comprimée, marbrée de rouge, de 1 q.; hiver.

Grand Alexandre. Arbre vig. et fertile, fruit très-gros, de 1 q.; automne et hiver.

Gravenstein. Gravenstein apple. Calville Vanderstein. Arbre robuste, fertile. Fruit parfois conique, plus ordinairement rond-aplati; chair jaune, blanchâtre, délicate, d'une saveur relevée; de toute 1 q.; octobre-décembre.

Grosse framboise. Très-grosse, arrondie. de 1 q. pour la cuisine; hiver.

Hawthorden. Arbre très-fertile; assez grosse, comprimée; de 1 q.; novembre-mars.

Impériale. Moyenne, à chair ferme, de 1 q.; décembre-mars.

Joseph de Brichy. (Loisel.) Fruit gros; de 1 qual.; novembre-décembre.

King of the pippins. Moyenne, rouge d'un côté, jaune de l'autre, de 1 q. pour la cuisine; octobre-janvier.

La Productive. (Loisel.) Assez grosse, arrondie, rougeâtre, de 1 q.; hiver.

Lucomb's seedling. Très-grosse, arrondie, de 1 q. pour la cuisine; octobre-fevrier.

Mignonne d'hiver. Moyenne, ferme, douce, de 1 q.; décembre-avril.

Most incomparable. Très-grosse, de 1 q.; janvier-avril.

Newton pippin. Grosse, jaune, arrondie, de 1 qual.; décembre-mars.

Nomparel White. Moyenne, verte d'un côté, rouge de l'autre, arrondie, de toute 1 q.; décembre-février.

Northern Spy. Grosse, arrondie, à chair tendre, de 1 qual.; janvier-mai.

Pepin d'or. Petite, jaunâtre, arrondie, de 1 q.; hiver.

Pepin gris. Petite, grise, à peau rude, de 1 q.; hiver.

Pepin Loisel. (Loisel.) Fruit trois fois aussi gros que le Pepin d'or, auquel il ressemble beaucoup et dont il a tous les avantages; novembre-décembre.

Pigeon d'hiver. Pigeon de Rouen. Moyenne, turbinée, rouge, de 2^e q.; octobre.

Pigeonnet rouge. Pomme de Jérusalem. Petite, conique, rougeâtre, ferme, de 1 q.; décembre-janvier.

Pomme cire à côtes. Grosse, jaune, forme de Calville à côtes, de toute 1 q.; hiver.

Pomme du clocher. Très-grosse, allongée, à côtes, jaunâtre, de 1 q.; hiver.

Pomme-fraise. Petite, rondelette, rouge, de 1 q.; septembre.

Pomme-neige. Voyez **Calville blanche d'été.**

Pomme de Huy. (Ouwerx.) Moyenne, rouge, tendre, de 4 qual.; novembre.

Pomme-rosa. Grosse, tendre, rouge-clair, de 4 qual.; novembre-décembre.

Pomme cloche. Très-grosse, allongée, à côtes, vert jaunâtre, de 4 q. crue et pour la cuisine; décembre-février.

Pomme d'Ève. Grosse, tendre, de 4 q.; février-mai.

— **framboise.** Fruit moyen, de 4 q.; août.

Pomme-grenade. Assez grosse, arrondie, de 4 q.; hiver.

Pomme d'Aarts. (Aarts.) Grosse, allongée, côtelée, de 4 qual.; hiver.

Postdorpff. Postoppe d'hiver. Grosse, comprimée, rouge, très-douce, légèrement côtelée, de 4 q.; hiver.

Princesse royale. Petite, à chair tendre, de toute 4 qual.; janvier-mai.

Professeur Hennau. (Loisel.) Fruit gros, allongé, jaunissant à la maturité, qui a lieu d'octobre en décembre.

Rambourg d'été. Grosse, arrondie, jaune et rouge, tendre, de toute 4 q. pour la cuisine; septembre-octobre.

Rambourg d'hiver. Grosse, comprimée, d'un vert blanchâtre, tendre, de 4 q. pour la cuisine; décembre-mars.

Ratel. Moyenne; de 4 q. pour la cuisine; hiver.

Reinette Trubert. Grosse, aplatie, de 4 q.; hiver.

Reinette du Canada. Grosse reinette d'Angleterre. Très-grosse, très-comprimée, tendre, de toute 4 qual.; décembre-mars.

Reinette dorée d'Allemagne. Fruit assez gros, couleur dorée, flagellée de rouge foncé, forme régulière, de 4 q.; hiver.

Reinette duchesse de Brabant. (Loisel.) Fruit gros, rond, blanc, jaunissant à la maturité, de 4 q.; hiver.

Reinette d'Astrakan. Fruit gros, de forme régulière, de 4 q.; août.

Reinette d'Italie. Pearsons' plate. Fruit assez gros de forme globuleuse, déprimé à sa base et brusquement tronqué au sommet; chair fine, tendre et délicate, de 4 q.; janvier-mars.

Reinette de Cantorbéry. Grosse, arrondie, déprimée, verte, de 4 q.; janvier-mars.

Reinette grise d'hiver. Haute bonté. Grosse, arrondie, comprimée, à chair ferme, de toute 4 q.; janvier-avril.

Reinette d'Angleterre. Pomme d'or. Grosse, à chair ferme, de 4 q.; hiver.

- Reinette dorée.** Moyenne, jaune lavé de rouge, de 1 q.; décembre.
- Reinette de Caux.** Grosse, un peu turbinée, jaune d'or, douce, de 1 q.; novembre-février.
- Reinette hâtive. Printanière supérieure.** Moyenne, de 1 q.; octobre.
- Reinette franche.** Moyenne, arrondie, verte, piquetée de gris, sucrée, relevée, de toute 1 q.; février-juin.
- Reinette de Hollande.** Grosse, allongée, jaunâtre, à chair ferme, de 1 q.; octobre.
- Reinette d'Anjou.** Grosse, tendre, de 1 q.; décembre-février.
- Reinette royale.** Grosse, à chair ferme, de 1 q.; hiver.
- Reinette Daniel.** Grosse, à chair tendre, de 1 q.; décembre-avril.
- Reinette passe tardive.** (Loisel.) Moyenne, arrondie, tendre, de 1 q.; printemps.
- Reinette monstrueuse.** Très-grosse comprimée, de 1 q.
- Reinette franche tardive.** Mêmes grosseur, forme et qualité que la Reinette franche, mais plus tardive.
- Reinette de Grandville.** Moyenne, à chair tendre, de 1 q.; hiver.
- Reinette de Vigny.** Moyenne, de 1 q.; mars-mai.
- Reinette surpasse d'Angleterre.** Grosse, arrondie, comprimée, de 1 q.; d'hiver.
- Reinette de Doué.** Variété qu'on dit être belle et fort bonne.
- Reinette d'Espagne.** Grosse, jaune pâle, tendre, de 1 q.; février.
- Reinette de Versailles.** Moyenne, de 1 q.; hiver.
- Ribston pippin.** Assez grosse, arrondie, jaune d'un côté, rouge de l'autre, chair ferme, de 1 q.; novembre-décembre.
- Royale pearmain. Royale. Royale d'Angleterre.** Grosse, magnifique, jaune, marbrée de rouge, à chair ferme, de toute 1 q.; novembre-mars.
- Royale Russet.** Grosse, conique, rougeâtre, de 1 q. pour la cuisine; novembre-mai.
- Sarreguemines.** (Roëff.) Moyenne, tendre, de 1 q.; très-productive; hiver.
- Sire de Fauquemont.** (de Guasco.) Grosse, allongée, saveur du Pepin d'or, de 1 q.; hiver.
- Sam Young.** Petite, rouge, oblongue, de toute 1 q.; novembre-février.

Sturmer pippin. Moyenne, jaune, conique, de 4 q.; février-juin.

Victoria apple. Grosse, de 4 q.; avril-mai.

Wadhurst pippin. Grosse, jaune pâle, arrondie, de 4 q. pour la cuisine; septembre-janvier.

Considérations générales sur les arbres à fruits à noyau.

C'est en espalier qu'on plante généralement les arbres à fruit à noyau ; ils deviennent plus beaux qu'en plein vent, où cependant les fruits acquièrent plus de saveur, mais où ils réussissent plus rarement.

L'abricotier et le pêcher ne peuvent être plantés en plein vent que dans des jardins très-abrités ; encore n'y réussissent-ils pas souvent, et les arbres se dénudent à leur base, par suite de la tendance naturelle qu'a la séve à se porter au sommet, et à la difficulté qu'ils ont, plus que les arbres à fruits à pepins, de repercer sur le vieux bois.

Le prunier est moins sensible aux intempéries et vient mieux en plein vent. Néanmoins, si le jardin n'est pas abrité, je conseillerai de le mettre en espalier, surtout les espèces américaines qui sont plus délicates.

J'ai indiqué à chaque culture les expositions qui conviennent le mieux aux arbres à fruits à noyau.

Le cerisier donne les meilleurs résultats en plein vent.

On le met cependant en espalier, et plus particulièrement la cerise du Nord, la royale hâtive et la tardive. La plus grande partie des variétés ne se comporte pas bien en espalier ; les fleurs avortent très-souvent. Cela doit-il être attribué au manque d'air ou à des causes spéciales au sujet ? Je ne résoudrai pas la question, mais l'expérience prouve que le cerisier se plaît mieux en haut vent qu'en espalier. Généralement on place au

nord les espèces de cerisiers que j'ai désignés pour en obtenir des fruits tardifs, et au midi la Royale hâtive pour en avoir de belles cerises vers la fin de mai.

La maturité des fruits à noyau est aussi difficile à préciser; les circonstances dont j'ai parlé pour les fruits à pepins la hâtent ou la retardent. Néanmoins, on reconnaît le moment de les cueillir à des caractères spéciaux, particuliers à chaque variété, et toujours à la facilité avec laquelle ils se détachent de l'arbre.

Il faut cueillir ces fruits quarante-huit heures avant de les manger, pour qu'ils accomplissent leur maturité dans le fruitier.

Avant de consommer les pêches, on les frotte avec une brosse tendre, pour en enlever le duvet qui les recouvre. Il est bon, cinq ou six jours avant la maturité, de mouiller la partie des fruits en contact avec les rayons solaires, pour leur faire acquérir un coloris qui en rehausse la beauté. Ce moyen est spécialement employé pour les fruits tardifs, au moment où le soleil n'a plus autant de chaleur.

Choix des meilleurs pêchers à cultiver en Belgique.

Abricotée. Admirable jaune. Grosse jaune. Arbre vig., peu fertile, pour les terres chaudes. Fruit gros, jaune, un peu taché de rouge du côté du soleil; mûrit difficilement en Belgique.

Avant-pêche rouge. Arbre délicat, très-fertile. Fruit petit, coloré d'un vermillon vif du côté du soleil; de 1 q.; commencement d'août.

Si cette variété n'a pas le mérite d'être de toute 1^{re} qualité, elle a celui de la précocité, et, sous notre climat, ce n'est pas un avantage à dédaigner. Son fruit, petit et arrondi, est sucré, un peu musqué et parfumé.

Belle-garde. Galande. Grosse noire de Montreuil. Arbre très-grand et très-fertile dans le terrain qui lui convient. Fruit

assez gros, teint d'un rouge pourpre et brun-noir du côté du soleil; de 1 q.; commencement de septembre.

Belle Bausse. (C'est une variété perfectionnée de la Grosse Mi-gnonne.) Arbre fertile et très-vig., qui réussit quelquefois en plein vent, dans les terres chaudes, à bonne exposition. Fruit très-gros, rouge-brun du côté du soleil, vert-jaune partout ailleurs; de toute 1 q.; commencement de septembre.

Belle de Vitry. Admirable tardive. Arbre vig. et fertile. Fruit très-gros, vert du côté de l'ombre, rouge clair marqué d'un rouge plus intense du côté du soleil; de 1 q.; mi-septembre.

Belle de Doué. Arbre assez vig., fertile. Fruit moyen; de 1 q.; commencement d'août.

Bonne dame de Laeken. (Vanden Bynde.) Arbre assez vig. et fertile. Fruit très-gros, vert jaunâtre du côté de la muraille, rouge du côté du soleil; chair blanche; eau sucrée, abondante; de 1 q.; septembre.

Bourdine. Incomparable de Narbonne. Arbre vig. et fertile, qu'on peut essayer en plein vent et à bonne exposition. Fruit gros, d'un beau rouge foncé; de 1 q.; mi-septembre.

Brugnon blanc. Arbre moyen et peu vig. Fruit moyen, d'un vert jaunâtre; de 1 q.; mi-septembre.

Brugnon blanc double. Arbre assez vig. Fruit gros, d'un vert jaunâtre; de 1 q.; mi-septembre.

Brugnon violet musqué hâtif. Fruit de la nature du précédent, mais musqué et mûrissant 15 jours plus tôt; de toute 1 qual.

Brugnon gros violet. Arbre moyen, fertile. Fruit gros, d'un blanc jaunâtre du côté de l'ombre et d'un beau rouge-violet du côté frappé par le soleil; de 1 q.; mi-septembre.

Brugnon Newington. (Variété américaine.) Arbre assez vig. Fruit gros, rouge; de 1 q.; mi-septembre.

Brugnon Newington Early. Fruit de la nature du précédent, mais plus gros et plus hâtif; de 1 q.

Brugnon Downton. (Variété anglaise.) Fruit qu'on dit être gros, rouge, de fort bonne qualité, et mûrir en août.

Brugnon Early black. Fruit qu'on dit être précoce, rouge-brun, gros et fort bon.

Brugnon de Claremont. Arbre assez vig. Fruit gros, verdâtre du côté de l'ombre, marbré de rouge du côté du soleil; de 1 qual.; fin d'août.

Brugnon orange. Arbre vig. et fertile. Fruit gros, de couleur orange; de 1 q.; mi-septembre.

Brugnon Standwich. Arbre assez vig. ; pour Esp. au midi. Fruit de moyenne grosseur, blanc marbré de violet et de toute 1 q. ; se reproduit de noyau.

Brugnon d'Égypte. Arbre vig. ; pour Esp. et plein-vent. Fruit gros, d'une extrême finesse et de toute 1 q. L'arbre est très-fertile et d'une grande rusticité, par conséquent très-propre à être cultivé en plein vent, où ses fleurs nouent sans difficulté.

Chancelière. (Variété de la Chevreuse.) Arbre vig. et fertile. Fruit gros, un peu mamelonné, d'un beau rouge du côté du soleil ; de 1 q. ; mi-septembre.

Chevreuse hâtive. Arbre très-vig. et très-fertile. Fruit gros, bordé de deux lèvres dont une est plus élevée que l'autre ; jaune du côté de l'ombre et rouge vif du côté du soleil ; de 1 q. ; commencement de septembre.

Chevreuse tardive. Bon ouvrier. Arbre vig. et très-fertile. Fruit assez gros, bordé de deux lèvres terminées par un mamelon, verdâtre du côté de l'ombre et d'un très-beau rouge du côté du soleil ; de toute 1 q. ; mi-septembre.

NOTA. Les chevreuses sont très-sensibles à la différence de terrains, qui les fait quelquefois changer de forme et de nature.

Comice de Bourbourg. Fruit très-gros, de toute 1 q.

Double Montague. Nobless. Lord Montagne. Arbre vig. et fertile ; très-propre à être forcé. Fruit gros ; de toute 1 q. ; septembre.

Madeleine blanche, pêche de vin, blanche. Arbre vig. et qui serait très-fertile, si les gelées printanières n'endommageaient le plus souvent ses fleurs. Fruit gros, entièrement blanc-jaunâtre, si ce n'est du côté du soleil, où il est légèrement fouetté de rouge ; de toute 1 q. ; fin d'août.

Madeleine blanche de Loisel. Arbre assez vig. et fertile. Fruit gros, à peau blanche, un peu marbrée de rouge du côté du soleil ; rond, aplati ; gouttière très-peu saillante. Chair entièrement blanche ; eau vineuse et abondante ; de toute 1 q. ; fin d'août ou commencement de septembre.

Madeleine Danoot. Pêche Danoot. Arbre vig. et fertile. Fruit gros, arrondi, marbré de rouge du côté du soleil ; de toute 1 q. ; mi-août.

Madeleine de Courson. Madeleine rouge. Pêche de vin rouge. Arbre vig. Fruit moyen, d'un vert violacé et rouge, pourpre du côté du soleil ; de 1 q. ; août.

Malte. Belle de Paris. (Variété de la Madeleine blanche.) Arbre

assez vig. et fertile. Fruit assez gros, d'un vert clair à l'ombre et marbré de rouge du côté du soleil ; de 1 q. ; commencement de septembre.

Mercaton et mieux **Melcaton**. Arbre vig. et fertile, l'un des plus propres à être forcés. Fruit dans le genre de la Madeleine rouge dont il est une variété, mais plus gros ; de 1 q. ; mi-septembre.

Mignonne hâtive. **Petite Mignonne**. Arbre moyen, vig. Fruit semblable à celui de la grosse Mignonne, mais plus petit ; 1 q. ; mi-août.

Mignonne ordinaire. **Grosse Mignonne**. Arbre vig. et très-fertile, qui réussit assez bien en H. V. à bonne exposition. Fruit gros, d'un rouge-brun foncé du côté du soleil ; d'un vert-jaunâtre dans la partie ombragée ; de toute 1 q. ; commencement de septembre.

Pêche drap d'or. (D'Avoine.) Arbre de moyenne force et très-fertile. Fruit gros, arrondi ; à peau d'un jaune doré d'où son nom ; chair délicate, sucrée, et des plus vineuses.

Pucelle de Malines. (Esperen.) Arbre fertile et assez vig. pour les terres chaudes, légères et substantielles. Fruit assez gros, d'un rouge plus ou moins intense du côté du soleil ; de toute 1 q. ; commencement de septembre.

Reine des Vergers. Arbre vig. et très-fertile. Fruit gros, marbré de rouge ; eau abondante et vineuse ; de toute 1 q. ; commencement de septembre.

Violette. **Grosse violette**. Arbre vig. et très-fertile qui manque rarement de donner. Fruit très-gros, d'un rouge-violet ; de 1 q. ; mi-septembre.

Choix des meilleurs abricotiers.

Gros précoce. **Hâtif de la St-Jean**. Arbre vigoureux et très-fertile. Fruit fondant, moyen ; de 1 q. ; commencement de juillet quand l'arbre est cultivé en Esp. au midi.

Musch. Arbre assez délicat. Fruit fondant, musqué, moyen ; de 1 q. ; fin juillet.

Précoce d'Esperen ou de **Hongrie**. **Orange précoce**. Arbre moyen, vig., très-fertile ; pour Esp. Fruit fondant, moyen ou gros, très-aplati ; de 1 q. ; commencement de juillet.

Pêche ou de **Nancy**. Arbre fertile, assez grand, très-vig. ; pour

H. V. et Esp. Fruit très-fondaut, le plus gros du genre comprimé; de toute 1 q.; août.

Royal. Arbre fertile et très-vig.; pour H. V. et Esp. Fruit fondant, très-gros, plus arrondi que le précédent; de 1 q.; août.

Choix des meilleurs cerisiers.

La maturité de ce genre est basée sur des arbres de plein vent.

BIGARREAU.

A fruit noir. Gros cœur. Arbre grand et très-vig.; pour H. V. Fruit gros, cordiforme, d'abord rouge, puis noir, de toute 1 q.; mi-juillet.

D'Espagne. Bigarreau à gros fruit rose. Bigarreau à gros fruit blanc. Arbre très-fertile, grand et vig.; pour H. V. et Pyr. Fruit gros, blanchâtre à l'ombre, rosé du côté du soleil; fin de juillet; 1 q.

Downton. Arbre vig. et fertile. Fruit d'une rare beauté, arrondi, forme un cœur, rose-clair; de 1 q.; mi-juillet.

De Reverchon. Arbre assez vig.; pour H. V. Fruit très-gros, magnifique, brun foncé; de toute 1 q.; fin juillet (1853).

D'Esperen. Arbre grand et fertile; pour H. V. et Pyr. Fruit très-gros, blanc jaunâtre à l'ombre, rouge obscur du côté du soleil; de 1 q.; juillet.

D'Elton. (Variété anglaise importée par nous en 1831.) Arbre grand, vig. et fertile; pour H. V. et Pyr. Fruit de même nature que le Bigarreau d'Espagne, mais plus gros; de 1 q.; commencement de juillet.

Monstrueux de Mezel. Arbre vig. et fertile; pour H. V. et Pyr. Fruit très-gros; magnifique, rouge ou brun foncé à la parfaite maturité; de toute 1 q.; juillet.

Napoléon. Wellington. (Parmentier.) Arbre moyen, fertile pour H. T. et Pyr. Fruit très-gros; de 1 q.; fin de juin-juillet.

Belle de Rocmont. Cœur de pigeon. Arbre de moyenne grandeur, vig. et fertile; fruit moyen, allongé; de 1 q.; juillet.

Blanc. Arbre de moyenne grandeur, vig. et productif; pour H. V. Fruit gros, rouge clair du côté du soleil et blanchâtre de l'autre; de 1 q.; fin juillet.

Princesse. Arbre assez vig. et fertile. Fruit gros, noir; de 1 q.; commencement de juillet.

CERISE.

Abbesse d'Oignies. Arbre fertile et assez vig.; pour H. V., Pyr. et Esp. Fruit très-gros, magnifique, brun; de toute 1 q.; août.

Admirable de Soissons. Arbre vig. et fertile; pour H. V. et Pyr. Fruit gros, de 1 q.; juillet.

Angleterre hâtive. Royale hâtive. Duc de May. May-Duke. Tôt-et-tard. Arbre moyen, très-fertile; pour H. V., Pyr. et Esp. au midi, si l'on veut obtenir du fruit très-précoce et plus gros; au nord, si l'on veut retarder la maturité. Fruit assez gros, d'un beau rouge-brun foncé, quand il approche de sa maturité; de toute 1 q.; commencement de juin, quand l'arbre est cultivé en espalier au midi; fin de juin, quand il est en plein vent.

Angleterre tardive. Royale tardive. Cherry-Duke. Arbre moyen; pour H. V., Pyr. et Esp. au couchant et même au nord, si l'on veut du fruit très-tardif. Fruit gros, d'une couleur très-foncée; de 1 q.; juillet.

A trochets. Arbre très-fertile, moyen, assez délicat; pour H. V. Fruit moyen, d'un rouge foncé à la parfaite maturité; de 2 q.; juin. Ne doit se cultiver que pour la curiosité.

Belle Audigeoise. Arbre fertile, de moyenne grandeur, pour H. V. et Pyr. Fruit gros; de 1 q.; commencement de juillet.

Belle-de-Chatenay. Belle-de-Sceau. Belle-de-Magnifique. Arbre très-fertile et très-vig.; pour H. V. et Pyr. au levant. Fruit très-gros, rouge, à long pédoncule; de toute 1 q.; fin de juillet-août.

Belle-de-Choisy. De la Palembre. Doucette. Arbre peu fertile, moyen; pour H. V. et Pyr. au levant. Fruit moyen, d'un jaune rougeâtre ambré, à long pédoncule; de 1 q.; juillet.

De Prusse. Gros Gobet. Arbre moyen, peu fertile; pour H. V., Pyr. et Esp. au levant ou au couchant. Fruit gros, rouge; de 1 q.; commencement de juillet.

De Spa. Arbre assez vig., très-fertile; pour H. V., Pyr. et Esp. au levant ou au couchant. Fruit gros, rouge; de 1 q.; juillet.

De Planchoury. (Docteur Bretonneau.) Arbre vig., pour H. V., Pyr. et Esp. Fruit très-gros, magnifique, rouge foncé arrondi; de toute 1 q.; commencement de juillet.

Duchesse de Paluau. (Docteur Bretonneau.) Arbre vig.; pour H. V., Pyr. et Esp. Fruit très-gros, magnifique, arrondi, rouge foncé; de toute 1 q.; mi-juin.

Holmans-Duke. (Belle et excellente variété de la Royale d'Angleterre.) Arbre moyen, fertile; pour H. V., Pyr. et Esp. au midi ou au couchant. Fruit gros, rouge-brun; de toute 1 q.; commencement d'août.

Impératrice Eugénie. (Armand Gonthier.) Arbre moyen, des plus fertiles, pour H. V., Pyr. et Esp. Fruit très-gros, d'une couleur très-foncée; la plus hâtive de toutes les cerises, mûrissant quinze jours avant l'Angleterre hâtive; de toute 1 q.

Lemercier. (La variété décrite sous ce nom, dans les Annales de Pomologie.) Arbre vig. et d'une grande fertilité; pour H. V. et Pyr. Fruit gros, rouge foncé; de toute 1 q.; août.

Malacord. Arbre assez vig. et fertile. Fruit très-gros, rouge-brun; de toute 1 q.; juin.

Montmorency à longue queue. Arbre peu fertile, moyen, assez vig.; pour H. V. et Pyr. Fruit gros, d'un rouge vif; de 1 q.; juillet.

Montmorency à courte queue. Arbre assez vig., peu fertile; pour H. V. Fruit gros, rond, comprimé; de 1 q.; commencement d'août.

Monstrueuse de Bavay. Reine Hortense. Belle de Laeken. (Cette variété, trouvée dans notre ancienne habitation, le couvent des Carmes, à Vilvorde, a été mise par nous dans le commerce vers 1826, c'est-à-dire dix ou douze ans avant qu'on l'ait cultivée en France, sous le nom de Reine Hortense.) Arbre moyen, vig.; pour H. V., Pyr. et Esp. au levant ou au couchant. Fruit très-gros, d'un beau rouge vif; de toute 1 q.; commencement de juillet.

Monstrueuse de Jodoigne. Arbre assez vig. et fertile; pour H. V. et Esp. Fruit très-gros; de 1 q.; juillet-août.

GRIOTTE.

A eau-de-vie. Cerise du Nord. Picarde. Arbre très-vig. et très-fertile; pour H. V., Pyr. et Esp. au nord. Fruit gros, noir; de qualité médiocre cru; mais de 1 qualité pour ratafia; septembre-octobre.

A fruit noir. Arbre moyen, très-fertile; pour H. V. et Pyr. Fruit assez gros, noir, arrondi, d'un goût aigrelet très-agréable; de 1 q.; fin de juillet-août.

Brune de Bruxelles. (Ancienne variété retrouvée dans un jardin

des hospices.) Arbre assez vig., fertile; pour H. V. et Pyr. Fruit gros, brun, arrondi; fin de juillet-août.

De Portugal. Cerise portugaise. Griotte douce royale. Courte queue de Bruges. Arbre moyen, fertile; pour H. V. et Pyr. Fruit d'un beau rouge-brun, gros, aplati aux extrémités; de 1 q.; mi-juillet.

De Chaux ou d'Allemagne. Fruit gros; de 1 q.; fin de juin.

De Klepagow. Belle polonaise. Arbre pour H. V. et Pyr. Fruit magnifique, rouge, de la forme de la Royale hâtive, mais plus gros, queue plus courte; de toute 1 q.; août-septembre.

De Thiangé. Arbre peu vig.; très-fertile. Fruit moyen, arrondi, rouge-rosé, à très-petit noyau; de 1 q., quand il est bien mûr; mi-juillet.

Impériale. Double marmote. Arbre vig. qui ne produit bien qu'en Esp. Fruit énorme, d'apparat, le plus gros et le plus beau du genre; à peau d'abord rouge, puis d'un brun très-foncé; excellent pour ratafia; août-septembre.

Choix des meilleurs pruniers.

Belle de Louvain. Arbre vig. et fertile; pour H. V. Fruit gros, ovale-ventru, terminé en pointe, pourpre-violet, de 1 q.; juillet-août.

Belle de septembre. Arbre grand, vig. et des plus fertiles; pour H. V. et Esp. Fruit gros, ovale-allongé, rouge-brun; de toute 1 q.; août-septembre.

Diaprée violette. Arbre moyen, très-fertile; pour H. V. à bonne exposition et pour Esp. Fruit très-gros, allongé, violet; de 1 q.; cru, et de toute 1 q. en pruneaux; commencement d'août.

Drap d'or d'Esperen. (Esperen.) Arbre vig., se mettant tardivement à fruit et alors produisant abondamment; pour H. V. et Esp. Fruit gros, ovale-arrondi, jaune d'or; de 1 ou 2 qual.; septembre.

Felleberg. Prune Suisse. Arbre grand et fertile, pour H. V. et Esp. Fruit gros, arrondi, violet et noir, de toute 1 q.; septembre.

Grosse hâtive de Rodt. (Cl. Rodt.) Arbre vig. et fertile; pour H. V. Fruit très-gros, rouge foncé, à chair jaune, un peu ferme, fondante, sucrée, très-agréable; de 1 q.; août.

Impératrice. Diadème. (D'origine anglaise.) Arbre vig. Fruit gros, oviforme, violet clair; de 1 q.; septembre.

Impériale blanche. Prune-œuf. Magnum bonum White

des Anglais. Arbre très-vig. ; assez productif ; pour H. V. Fruit très-gros, de la forme d'un œuf, jaune-clair ; de médiocre qualité cru ; fin d'août. Pour compote.

Impériale rouge. Arbre très-vig. et très-fertile ; pour H. V. Fruit très-gros, ovale, rouge-pourpre, de 1 q. dans les étés chauds ; septembre.

Impériale violette. Prune-œuf violette. Magnum bonum Red des Anglais. Arbre vig. et très-fertile ; pour H. V. Fruit très-gros, de la forme d'un œuf, violet clair, de 2 qual. ; fin d'août. Cette variété est cultivée pour l'abondance et la grosseur de son fruit.

Impériale de Milan. Arbre moyen, très-fertile ; pour H. V. Fruit assez gros, arrondi, violet ; de 1 q. ; septembre.

Impériale Ottomane. Arbre assez vig. ; pour H. V. Fruit très-gros, oblong, jaune ; chair se détachant bien du noyau ; de 1 qual. ; août.

Mirabelle. Drap d'or. Grosse. Mirabelle. Mirabelle double. Arbre peu élevé, très-touffu et assez fertile, qu'il faut tailler court ; pour H. V. Fruit petit, arrondi, jaune, piqué de rouge du côté du soleil ; de toute 1 qual. cru et pour compote ; août.

Mirabelle. Arbre petit, touffu ; pour H. V. ou bas buisson. Fruit très-petit, arrondi, jaune, souvent piqué de rouge ; eau sucrée ; de 1 q. cru et pour compote.

Monsieur. Gros surpasse. Surpasse-Monsieur. Arbre vig. et très-fertile, qui s'épuise promptement quand on ne le taille pas ; pour H. V. Fruit moyen, arrondi, d'un beau violet foncé ; de 2 q. ; septembre.

Monsieur hâtif. Prune de roi. Arbre très-vig. et fertile ; pour H. V. Fruit assez gros, arrondi, violet foncé ; de 2 qual. ; mi-juillet.

Monsieur à fruit jaune. (Jacquin.) Arbre vig. et fertile ; pour H. V. Fruit moyen, arrondi, jaune, piqué et marbré de pourpre ; de 1 q. ; mi-août.

Montfort. (Prévost.) Arbre vig. et très-fertile ; pour H. V. et Esp. Fruit demi-fondant, gros, violet pâle d'un côté, violet-noir de l'autre ; de toute 1 q. ; courant de septembre.

Nectarine. (Variété de la prune-pêche.) Arbre d'une grande fertilité ; pour H. V. et Esp. Fruit très-gros, rond, rouge ; de 1 q. ; fin d'août.

Perdrigon violet. Arbre moyen, assez fertile ; pour Pyr. et Esp. Fruit moyen, allongé, d'un beau rouge violâtre, parfumé ; de 1 q. ; septembre.

- Prune d'Agen Robe sergent.** Arbre vig. et très-fertile; pour H. V. Fruit moyen, ovoïde, d'un vert foncé; mûrissant difficilement en Belgique; septembre.
- Prune-pêche.** Arbre très-vig., à gros bois, peu fertile; pour H. V. Fruit très-gros, presque rond, un peu parfumé, passant du vert au rouge foncé très-obscur; de 2 qual.; commencement d'août.
- Quëtsch ou Koëtsche d'Allemagne.** (En Belgique, improprement *Altesse*.) Arbre vig. et très-productif; pour H. V. Fruit moyen, long, renflé au milieu, d'un violet roussâtre; de 1 q.; pour pruneaux; septembre.
- Quëtsch ou Koëtsché d'Italie.** Arbre moins vig., mais aussi fertile que le précédent; pour H. V. Fruit assez gros ou moyen, ovale, d'un violet-noir; de 1 q.; fin de septembre-octobre.
- Quëtsch Saint-Martin. Koëtsche blanc.** Arbre des plus vig. et des plus productifs; pour H. V. Fruit semblable au Quëtsch ordinaire, mais à peau vert-blanc; de 1 q.; octobre.
- Quëtsch parfumé.** (Hors Siccama.) Fruit moyen, oblong, bleu foncé; chair non adhérente au noyau, eau parfumée; de 1 q. cru, confit ou séché; septembre.
- Reine Victoria.** Arbre vig. et très-fertile; pour H. V. Fruit très-gros, ovale, rouge clair, laissant bien le noyau; de 1 qual.; septembre.
- Reine-Claude verte. Abricot vert. Reine-Claude verte tiquetée.** Arbre vig., très-fertile dans les jardins abrités et dans les terres chaudes; peu productif dans les sols froids et sans abri; pour H. V. et Esp. au couchant. Fruit fondant, moyen en plein vent, plus gros et moins bon en Esp.; rond, vert, piqueté de violet ou lavé de rouge; de toute 1 q.; août.
- Reine-Claude Violette.** Arbre grand et fertile; pour H. V. Fruit semblable à la Reine-Claude verte, mais violet et moins fondant; de 1 q.; août.
- Reine-Claude de Bavay.** (Esperen.) Arbre très-vig. et fertile; pour H. V. et Esp. Fruit fondant, musqué, 'sucré, ovale, très-gros quand l'arbre a pris un certain développement, d'un jaune-vert plus ou moins intense, selon le degré de maturité; piqueté de violet et marbré de rouge; de toute 1 q., quand il est bien mûr; mi-septembre. (Demande absolument l'exposition au midi.)
- Reine-Claude de Bavay, hâtive.** (Dédiée par E. Vavin à L. de Bavay.) Arbre vigoureux et très-fertile; pour H. V. et Esp.; fruit très-gros, entièrement semblable pour sa forme et son goût à la Reine-Claude de Bavay; remarquable par sa maturité précoce, qui a lieu ordinairement vers la fin de juillet.

- Reine-Claude monstrueuse d'Oullens.** Arbre vig.; pour H. V. et Pyr. Fruit très-gros, jaune, marbré de rouge; de 1 q.; août.
- Reine-Claude rouge de Van Mons. Reina nova.** (Berré.) Arbre vig., fertile; pour H. V. Fruit gros, ovale, rouge; de 1 q.; septembre.
- Reine-Claude d'Angoulême.** Arbre vig. et fertile; pour H. V. et Esp. Fruit moyen, arrondi, blanc; de 1 q.; août-septembre.
- Royale de Tours.** Arbre grand et fertile; pour H. V. Fruit gros, arrondi, violet; de 1 q.; fin d'août.
- Royale de Vilvorde.** Arbre très-vig.; pour H. V. et Esp. Fruit énorme, peut-être le plus gros du genre, oblong, vert du côté de l'ombre, rouge foncé du côté exposé au soleil, à peau transparente et à pédoncule très-mince; de 1 q.; commencement de septembre.
- Royale hâtive.** Arbre grand et vig.; pour H. V. et Esp. Fruit moyen, arrondi, d'un violet clair, à chair ferme assez fine; de toute 1 q.; mi-août.
- Sainte-Catherine. Sainte-Catherine jaune.** (Cette variété est peu connue en Belgique; on y cultive, sous le premier de ces noms, l'*Impériale violette*.) Arbre vig. et des plus productifs, réussissant très-bien dans nos terres chaudes pour H. V. Fruit moyen allongé, d'un jaune doré; de toute 1 q. cru, quand il est bien mûr; excellent pour compote.
- Sans noyau.** Arbre vig. mais petit, cultivé comme arbre d'agrément; pour Pyr. Fruit petit, noir, assez insipide.
- Virginale blanche.** Fruit moyen, rond, jaune; de 1 q.; commencement de septembre.

**PRUNIERS D'ESPÈCES AMÉRICAINE ET ANGLAISE
INTRODUITES PAR NOUS EN BELGIQUE.**

- Albany beauty.** Fruit pourpre, moyen, arrondi; de 1 q.; août.
- Autumn compote.** Arbre à cultiver en Esp. Fruit gros, rouge, de 1 q.; pour pruneaux; octobre.
- Autumn gage.** Arbre d'une grande fertilité, quand il est cultivé en Esp. Fruit jaune, moyen; de 1 q.; octobre.
- Blecker's yellow gage.** Fruit jaune, de la grosseur et de la forme d'une Reine-Claude de Bavay; de 1 q.; septembre.
- Buels favourite.** Fruit jaune, gros; de 1 q.; septembre.
- Coes golden drop. Goutte d'or.** Arbre d'une grande fertilité. Fruit gros, ovale, jaune doré; de tout 1 q. cru et pour pruneaux;

septembre. Quand cette prune est le produit d'un Espalier, elle a jusqu'à 47 centimètres de circonférence et 6 de hauteur.

Cooper's large Red. Arbre très-fertile ; pour H. V. à bonne exposition ou pour Esp. Fruit moyen, pourpre, ovale ; de 1 q. ; septembre.

Corse's Nota Bene. Fruit gros, ovale, arrondi, rouge ; de 1 q. ; septembre.

Denniston's Red. Fruit gros, ovale, arrondi, rouge ; de 1 q. ; septembre

Early favourite. Fruit moyen ou petit, arrondi, cordiforme, violet, ayant une eau très-sucrée et très-relevée ; de 1 q. ; commencement d'août.

Guthrie's Tay Bank. Fruit gros, arrondi, vert jaunâtre ; de toute 1 q. ; septembre.

Guthrie's apricot. Arbre d'une très-grande fertilité. Fruit gros, jaune ; de 1 q. ; septembre.

Hudson gage. Fruit moyen, jaune, ovale ; de 1 q. ; août.

Impératrice Downton. Fruit jaune, moyen, ovale ; se détachant bien du noyau ; de 1 q. ; septembre-octobre.

Ickworth Impératrice. Arbre fertile ; pour Esp. Fruit gros, violet, ovale ; de 1 q. ; octobre. Ce fruit peut être conservé très-longtemps enveloppé dans du papier et mis dans un endroit sec.

Jefferson. Fruit gros, ovale, jaune, à chair rouge ; saveur de Reine-Claude ; de toute 1 q. ; septembre.

Kirke's. Arbre d'une rare fertilité. Fruit moyen, violet, rond ; de toute 1 q. ; septembre.

Knight's large green dring. Fruit gros, vert jaunâtre, rond ; de 1 q. ; septembre. Cette variété n'est productive qu'en espalier.

Lawrence's gage. Fruit très-gros, arrondi, vert-jaunâtre ; de toute 1 q. ; septembre.

Orange. Fruit jaune d'or, marbré de rouge, moyen ovale, laissant très-bien le noyau ; de 1 q. ; septembre.

Pound's seedling. Arbre des plus grands, des plus vig. et des plus fertiles ; pour H. V. et Esp. Fruit énorme, rouge, ovale ; de 1 ou 2 q. ; septembre. Quand ce fruit est le produit d'un Esp., il a 7 centim. de hauteur et 48 de circonférence.

Prince of Wales. (Chapman.) Arbre très-vig. et très-fertile ; pour H. V. Fruit un peu plus gros que celui de Monsieur, dont il est une variété, ayant du reste la même forme et la même couleur ; de 1 q. ; septembre.

Purple favourite. Fruit assez gros, violet, arrondi, de 1 q. ; août.

Queen Mother. Arbre peu vig. Fruit petit, arrondi, violet; de 1 q.; septembre.

Smits Orléans. Fruit violet, gros, ovale; de 1 q.; commencement de septembre.

Washington Golmar. Arbre vig. et fertile; pour H. V. et Esp. Fruit demi-fondant, gros, ovale, jaune; de 1 q.; septembre.

Washington purple. Fruit gros, violet; de 1 q.; septembre.

Considérations générales sur les fruits de la vigne.

La vigne ne se cultive chez nous qu'en espalier. C'est au midi qu'elle acquiert le plus de saveur. Une culture soignée, toutes les circonstances développées plus haut, et surtout la température, influent plus ou moins sur la maturité parfaite. On peut la hâter en pratiquant immédiatement, au-dessous des grappes et sur les rameaux qui les portent, une incision annulaire, et aussi en plaçant les grappes dans des cloches ou bouteilles faites à cet effet.

Les bassinages fréquemment répétés ont aussi une grande influence sur le coloris du raisin. Le véritable moyen de s'assurer de sa maturité est de le déguster. On cueille alors les grappes, en les séparant du sarment au moyen d'un instrument tranchant qui les coupe au point de leur insertion.

On ne les cueille qu'au moment de les consommer ; si l'on désire en conserver, on enlève avec le fruit une partie du sarment qui le porte, et on le suspend dans le fruitier, en le plaçant en sens inverse, c'est-à-dire que la pointe inférieure de la grappe regarde le plafond. J'ai conservé ainsi des grappes jusqu'en janvier et plus tard, en ayant soin de supprimer les baies qui se gâtent.

Choix des meilleures vignes, ou des raisins de table.

Les variétés précédées d'un astérisque mûrissent bien en plein air tous les ans.

- ***Alcantino de Florence.** De 1 q.; pour Esp. au midi ou sous châssis. Grains noirs, moyens, ovales.
- ***Angers noir hâtif.** De 1 q.; pour Esp. au midi ou tout au moins au levant. Grains moyens, noirs, ronds. Il mûrit toujours.
- ***Angers rouge hâtif.** (Le plus hâtif de tous les raisins rouges.) De 1 q.; pour Esp. au midi, où il mûrit presque toujours. Grains moyens, très-doux, rouges, ronds.
- ***Babo rouge.** (Baron Babo, célèbre ampellographe allemand.) Cette variété est très-précieuse et très-fertile; elle a mûri au midi dans nos jardins. Les grappes sont très-belles, les grains arrondis, très-serrés.
- ***Casimir.** De 1 q.; pour Esp. au midi ou sous châssis. Grains gros, ovales, ronds. Cette variété mûrit dix jours avant le Frankenthal ordinaire.
- ***Chaptal.** De 1 q.; pour Esp. sous châssis et pour la serre. Grains gros, ovales, blancs; forte grappe.
- ***Chasselas de Fontainebleau. Chasselas de Thomery. Chasselas doré. Raisin de Champagne.** De 1 q.; pour Esp. au midi, où il mûrit presque toujours ou sous châssis. Grains blancs, dorés, moyens, ronds.
- ***Chasselas Cloutat. Cloutat. Raisin d'Autriche.** De 1 q. Cette variété ne diffère du Chasselas de Fontainebleau, que par ses feuilles laciniées et ses grappes plus petites; même culture.
- ***Chasselas Vroege-Vanderlaan.** C'est encore une variété du Chasselas de Fontainebleau. De 1 q.; pour Esp. au midi; mûrit facilement. Grains moyens, blancs, ronds.
- ***Chasselas rouge à goût particulier,** cru hybride. De 1 q.; pour Esp. au midi. Grains assez gros, rouges, ronds. Il mûrit quinze jours après le Chasselas de Fontainebleau.
- ***Chasselas Blusard** ou **Blussard.** De 1 q.; pour Esp. au midi ou sans châssis. Grains moyens, blancs, ronds.
- ***Chasselas de Bar-sur-Aube. Chasselas doré. Hâtif de Ténériffe.** De 1 q.; mûrit facilement; pour Esp. au midi ou sous châssis. Grains gros, blancs, dorés, peu serrés.

- ***Chasselas blanc musqué.** De 4 q.; pour Esp. au midi ou sous châssis. Grains ronds, un peu comprimés, moyens, d'un blanc-jaune; pulpe légèrement musquée, très-sucrée.
- ***Chasselas Tokay des jardins. Fondant, roux.** De 4 q.; mûrit facilement; pour Esp. au midi. Grains moyens, ronds, peu serrés, rose clair.
- ***Chasselas de Pondichéry.** Peu fertile, de 4 q.; pour Esp. au midi. Grains gros, blancs, ronds.
- ***Chasselas angevin.** De 4 q.; pour Esp. au midi. Grains moyens, peu serrés, blancs, ronds; il mûrit assez bien.
- ***Chasselas gros coulard. Froe Laboulaie.** De 4 q.; pour Esp. au midi. Grains gros, blancs, très-peu serrés, sujets à couler, d'où son nom. L'un des meilleurs et des plus beaux dans les années chaudes.
- ***Chasselas royal.** De toute 4 q; pour Esp. au midi ou sans châssis. Grains gros, ronds, blancs. Cette précieuse variété mûrit dix jours après le Chasselas de Fontainebleau.
- ***Chasselas Vibert.** Des plus hâtifs des Chasselas que nous connaissions. De 4 q; pour Esp. au midi, où il manque rarement de mûrir. Grains blancs, gros, ronds (1850).
- ***Chasselas Duhamel.** (De quelques jours moins hâtif que le précédent.) De 4 q.; pour Esp. au levant ou au midi. Grains blancs, gros, ronds; belle grappe (1850).
- (Ces deux belles variétés, obtenues par M. Vibert, du semis du *Gros Coulard*, s'égalent par la grosseur et n'ont pas le défaut de couler. Placées dans les mêmes conditions, leur maturité précède celle du Chasselas de Fontainebleau de dix jours environ.)
- ***Claverie.** De 4 q.; pour Esp. au midi. Grains gros, ovales, blancs.
- ***Cypro.** Cette excellente variété a été trouvée dans les semis délaissés par M. le gouverneur Pard; c'est un raisin de table qui n'est surpassé par aucun autre; il doit être cultivé en Esp. au midi, où il mûrit parfaitement chaque année. (Ces renseignements nous ont été fournis par M. le baron de Trauttenberg, à l'obligeance de qui nous devons cette variété).
- D'Espagne à un pepin.** De 4 q., pour Esp. au midi ou sous châssis. Grains noirs, ovales, gros.
- ***De Schiras.** De 4 q.; pour Esp. ou sous châssis; il est peu propre à être forcé. Grains gros, ovoïdes, peu serrés, noirs.
- De la Palestine. De la Terre promise. Raisin de Jéricho. Vicane.** De 4 q.; pour Esp. sous châssis et pour la serre.

Grappe d'un demi-mètre à un mètre de long. Grains moyens, ovales, blancs, peu serrés.

***Fintindo.** De 1 q.; pour Esp. au midi. Grains gros, noirs, ronds. Ce beau raisin ne manque jamais de mûrir.

***Frankenthal. Frankenthaler. Black-Hamburg.** De 1 q.; pour Esp. sous châssis ou mieux pour la serre. Grains très-gros, ronds, noirs, serrés.

Frankenthal à fruit blanc. C'est une variété du précédent, de toute 1 q.; pour Esp. au midi ou sous châssis, et pour la serre. Grains très-gros, blancs, ronds. C'est un raisin magnifique.

Frankenthal allongé. De 1 q.; pour la serre. Grains très-gros, ovales, noirs, peu serrés.

***Gamet de Bordeaux.** De 1 q.; pour Esp. au midi Grains moyens, noirs, ronds. Cette variété mûrit facilement.

***Gros Colman.** De 1 q.; pour Esp. au midi. Grains gros, ronds, noirs; raisin magnifique.

Gros Gromier du Cantal. De 1 q.; pour Esp. sous châssis ou pour la serre. Fruit remarquable par la beauté de sa grappe. Grains gros, roses, serrés.

Gros Maroc. Damas noir ou violet De 1 q.; pour Esp. au midi ou sous châssis. Grains très-gros, violets, ovales. Ce raisin mûrit plus facilement que le Frankenthal.

***Grosse perle de Hollande.** De 1 q.; mûrit facilement; pour Esp. au midi ou tout au moins au levant. Grains assez gros, ronds, blancs.

***Grosse perle ovale.** Pour la serre. Grains blancs, très-gros, ovale.

Hâtif Von den Lahn. (Cette variété n'a rien de commun avec celle cultivée en Belgique sous le nom de *Vroege Vanderlaan*.) Cette variété a fructifié pour la première fois dans nos jardins pendant l'été de 1860. La grappe est belle; le raisin blanc, allongé, paraissait ne pas devoir mûrir même par un été plus chaud.

Hâtif de Gênes, Ischia. Saint-Laurent ancien. Teinturier. Madeleine précoce. De 1 q.; mûrit facilement; pour Esp. au midi ou au levant. Grains moyens, noirs; grappe courte.

Hélène. (Ottelander.) De 1 q.; pour Esp. sous châssis et pour la serre. Grains énormes, ovales, rouges; grappe de 1 à 1 1/2 pied (1855).

***Impérial.** De toute 1 q.; pour Esp, au midi, où il mûrit facilement. Grains plus que moyens, très-noirs, ronds, belles grappes (1854.)

- Lacryma Christi.** De 1 q.; pour Esp. au midi ou sous châssis, et pour la serre. Grains gros, ronds, noirs.
- ***Léoni Szollo.** De 1 q.; pour Esp. au midi. Grains blancs, allongés, mûrissant parfaitement bien.
- Madeleine blanche. St-Pierre de l'Allier. Sancti-Petri. St-Piter. Jouanen.** De 1 q.; pour Esp. sous châssis et pour la serre. Grains gros, blancs, ovales, serrés; belle grappe
- ***Madeleine de Jacques.** De 1 q.; pour Esp. au midi, où il mûrit facilement. Grains moyens, ovales, blancs.
- ***Madeleine de Vibert.** De 1 q.; pour Esp. au midi, où il mûrit facilement. Grains moyens, ovales, blancs.
- ***Madeleine royale.** De 1 q.; pour Esp. au midi. Grains assez gros, blancs, arrondis, belle grappe (1841). Mûrit facilement.
- ***Malingre.** De 1 q.; pour Esp. au levant ou au midi; mûrit facilement. Grains blancs, moyens, ovales. Ce raisin est très-recherché pour sa précocité.
- ***Moranet.** De 1 qual.; pour Esp. au midi. Grains gros, blancs, ovales.
- Morganne.** De 1 q.; pour Esp. sous châssis, et pour la serre. Grains gros, ronds, violets.
- ***Muscat de Sarbelle.** De 1 q.; pour Esp. au midi ou sous châssis. Grains gros, noirs, ronds, très-musqués.
- ***Muscat de Francfort.** De 1 q.; pour Esp. au midi. Grains assez gros, dorés, rosés, ronds.
- ***Muscat de Hongrie.** De 1 q.; pour Esp. au midi. Grappe très-grosse. Grains gros, ronds, dorés. Cette variété et la précédente manquent rarement de mûrir en plein midi.
- Muscat gris.** De 1 q.; ne convient que pour être cultivé sous châssis.
- ***Muscat blanc hâtif du Jura. Muscat blanc précoce.** De 1 q.; pour Esp. au midi ou sous châssis. Grains assez gros, blancs.
- Muscat d'Alexandrie.** De 1 q.; pour la serre. Grains gros, blancs, ovales, longs de près d'un pouce.
- ***Muscat Frontignan noir. Caillaba.** De 1 q.; pour Esp. au midi ou sous châssis. Grains gros, noirs, ronds.
- Muscat blanc ordinaire.** De 1 q.; pour Esp. sous châssis. Grains gros, blancs, ronds; il mûrit difficilement sous le climat belge.
- ***Muscat Lacerelle.** Ce raisin mûrit presque en même temps que le Chasselas de Fontainebleau.) De 1 q.; pour Esp. au midi. Grains assez gros, presque ronds, blancs, légèrement musqués. (Gain de 1851.)
- Muscat de la mi-août.** Cette vigne est naine dans l'espèce, car

ses plus longs rameaux ne dépassent pas 1 mètre 25 centimètres, et cependant elle produit autant que les autres; elle est délicate et ne peut être cultivée en Belgique qu'en pot, sous châssis et en serre froide. Grains gros, bleus ronds.

***Muscat. Muscatelle hâtif.** De 1 q.; pour Esp. au midi, où il mûrit facilement. Grains moyens, noirs (1852.)

***Muscat de juillet.** De 1 q.; pour Esp. au midi, où il ne manque jamais de mûrir. Grains moyens, ronds, noirs (1854).

***Muscat de Claremont** De 1 q.; pour Esp. au midi, où il mûrit presque toujours.

***Muscat blanc hâtif de Saumur.** Le plus hâtif des muscats blancs; il mûrit presque en même temps que le Chasselas *Vroege Vanderlaan*. De 1 q.; pour Esp. au midi. Grains moyens, ronds blancs.

***Muscat Jésus.** De 1 q.; pour Esp. au midi ou sous châssis. Grains moyens, blancs, ronds. Le plus précoce des muscats blancs, après le muscat blanc hâtif de Saumur.

Muscat rose. De 1 q.; pour Esp. sous châssis. Grains moyens, roses, ronds.

Napoléon. De 1 q.; pour la serre ou sous châssis. Grains gros, blancs, ovales, coulant facilement. Grappe magnifique.

Nouveau Gibraltar. De 1 q.; pour Esp. au midi ou sous châssis. Grains gros, ovales noirs. Forte grappe (1851).

***Némorin.** (Ce raisin mûrit presque en même temps que le Chasselas de Fontainebleau.) De 1 q.; pour Esp. au midi. Grains blancs, gros, souvent déprimés, très-beaux. (Gain de 1851.)

Nogaret. Pour Esp. sous châssis. Grains gros, presque ronds, noirs.

***Perle violette. Grand Turc. Sweet water black** des Anglais. Mûrit toujours au midi. Grains gros, ronds, bleus; grappe énorme.

***Précoce d'août.** De 1 q.; pour Esp. au midi. Grains moyens, ronds, noirs, murissant facilement, et en même temps que le *Vroege Vanderlaan*. (Gain de 1851.)

St-Laurent. De 1 q.; pour Esp. au midi, où il manque rarement de mûrir. Grains plus que moyens, ovales, blancs (1854).

St-Fiacre. De 1 q.; pour Esp. au midi et sous châssis. Grains assez gros, ovales, blancs (1854.)

***Satiné jaune hâtif.** Voici ce qu'en dit le célèbre pomologue M. Van Trauttenberg: « Je cultive cette variété au midi et au levant, et chaque année j'en fais la cueillette au mois d'août; c'est un raisin des plus exquis. M. K..., à Berlin, en récolte jusqu'à 1,000 grappes annuellement. Cette vigne est d'une rare fertilité, quand

elle est arrivée à un certain développement. » Nous pouvons confirmer en tout point ce qu'en dit M. Van Trauttenberg. Elle a fructifié et mûri à l'établissement en 1860.

Sercial. De 1 q.; pour Esp. sous châssis et pour la serre. Grains très-gros, ovoïdes, blancs.

***Sullivan.** (Ce raisin mûrit quelques jours après le Chasselas de Fontainebleau.) De 1 q.; pour Esp. en plein midi ou sans châssis. Grains blancs, assez gros, oblongs. (Gain de 1854.)

Ténéron de Cadenet. De 1 q.; pour Esp. au midi, et mieux pour châssis. Grains très-gros, blancs, ovales; c'est un des plus beaux raisins.

Verdal. De 1 q.; pour Esp. sous verre ou pour la serre. Grains gros, ovales, blancs.

Variétés américaines à très-grandes feuilles, propres à couvrir des murs et des berceaux.

Ces vignes produisent des fruits qui ont un goût de cassis très-développé.

Alexanderi. Isabelle.

Burlington.

Elsinburg.

Aunis's grapes.

Warren. Cette vigne peut être considérée comme une espèce.

Wood.

York.

Choix des meilleurs framboisiers.

Barnet à gros fruit ovoïde, rouge foncé; de toute 1 q.

De Hollande ou **d'Anvers** à gros fruit rouge allongé; de 1 q

» » à gros fruit rouge arrondi; de 1 q.

» » à fruit jaune de 1 q.

Double Bearing. Fruit rouge, tardif, d'une rare beauté et très-fertile.

Du Chili, à très-gros fruit jaune de 1 q.;

Fastolf. Fruit rouge très-gros; de 1 q.

Globe Red. Fruit très-gros, rond, rouge, productif; de 1 q.

Large Fruited monthly. Perpétuel à gros fruit rouge. Cette

variété, qui remonte franchement, est la plus productive du genre; elle donne jusqu'aux gelées; elle est de bonne qualité.

Paragon. Fruit pourpre très-foncé, plus gros encore que le Fastolff, mais moins productif; de 4 q.

Perpétuel à gros fruit jaune, très-remontant; portant abondamment, en septembre, de beaux fruits de 4 q.

Victoria. Cette très-précieuse nouveauté à fruit rouge doit être considérée plutôt comme la plus tardive du genre que comme remontante; car elle produit peu au mois de juillet, tandis qu'elle est d'une très grande fertilité depuis la fin d'août jusqu'en novembre. Il lui faut une exposition ouverte; de 4 q.

On plante les framboisiers en terre légère, fraîche et ombragée; ils préfèrent l'exposition du levant et du couchant, où leur fruit a plus de parfum qu'à celle du nord, où, en revanche, ils poussent plus vigoureusement. L'exposition du midi n'est avantageuse qu'aux espèces remontantes. Comme les groseilliers et les fraisiers, ces arbrisseaux effritent promptement la terre; on doit donc les changer de place tous les six ou sept ans, et les fumer abondamment.

Choix des meilleurs groseilliers à grappes. — Ribes.

Commun à fruit rouge ordinaire.

Commun à fruit blanc »

» » couleur de chair ou rose.

Cerise à très-gros grains rouges. (Le plus gros du genre).

Gondouin à fruit rouge et à très-longues grappes.

» » blanc » »

De Hollande ou **d'Angleterre**, à gros fruit rouge.

» » à gros fruit blanc.

Fertile de Paluau (Bretonneau) à fruit rouge, très-fertile, très-méritant.

Hâtive de Bertin, à gros fruit rouge et à longue grappe.

La Versaillaise (Bertin), à très-gros fruit rouge. Extra.

Cassis à fruit noir.

» à fruit jaune ou gris.

» de Naples, le plus gros de tous les cassis.

Groseilliers épineux ou à maquereau.

Les groseilliers aiment une terre douce, sablonneuse, substantielle et un peu humide. Pour produire des fruits d'un beau volume, ils doivent d'abord être d'une certaine force, et puis plantés dans une terre très-riche d'engrais, où on les élèvera et taillera en pyramide ou en buissons.

FIN.

TABLE DES MATIÈRES.

PREMIÈRE PÉRIODE.

TAILLE D'HIVER.

	Pages.
AVANT-PROPOS de la 4 ^e édition	4
AVANT-PROPOS de la 1 ^{re} édition.	3
PREMIÈRE LEÇON.	7
ORGANISATION D'UN ARBRE (anatomie)	8
FONCTIONS DES ORGANES D'UN ARBRE (physiologie).	18
DEUXIÈME LEÇON. (CULTURE DU PÊCHER).	24
Végétation naturelle du pêcher.	24
Choix des arbres.	25
Exposition et nature du sol qui conviennent au pêcher.	26
Plantation en espalier	27
Distance à laquelle il faut planter.	27
Époque la plus convenable à la taille d'hiver	28
Principes fondamentaux de la taille des branches à bois.	28
De la formation des branches sous-mères inférieures.	30
— — — — — supérieures	31
Principes fondamentaux de la taille des branches à fruits.	32
Taille de la 1 ^{re} sorte de rameaux à fruits.	33
— 2 ^e — —	34
— 3 ^e — —	34
— 4 ^e — —	35
— 5 ^e — —	36
— des rameaux à fruits en crochet	37
Moyen de garnir les vides qui se forment le long des branches mères et sous-mères	37
TROISIÈME LEÇON. (CULTURE DU PÊCHER).	39
Pratique générale de la taille appliquée au pêcher conduit à la de Bavay (1 ^{re} année).	39
2 ^e année de plantation	40
Moyens de rétablir l'équilibre s'il venait à être rompu	41
3 ^e année de plantation	42
4 ^e — —	43
5 ^e — —	45
6 ^e — —	46
Moyens à employer pour conserver à l'arbre formé sa régularité et ses facultés fruitières.	46
De quelques cas particuliers	48
Avantages de la forme à la de Bavay	50
Du pêcher conduit en forme carrée	51
— — — palmette double	52
— — — éventail.	52
— — — de cordons obliques.	52
— — — de cordons horizontaux	55

Du pêcher conduit en candélabres à cinq branches . . .	56
Des moyens de restaurer les arbres mal conduits . . .	58
Soins dont il faut accompagner la culture du pêcher . . .	59
QUATRIÈME LEÇON.	61
DE LA VIGNE.	61
Végétation naturelle de la vigne.	61
De la plantation de la vigne	62
De formes les plus avantageuses pour la vigne	62
Taille et formation des cordons dans la forme <i>à la de</i> <i>Bavay.</i>	63
Taille des coursons ou branches fruitières	65
De la forme <i>à la Thomery</i> à cordons horizontaux	68
De la forme en cordons perpendiculaires	72
CINQUIÈME LEÇON.	73
DE LA CULTURE DU POIRIER ET DU POMMIER.	73
Nomenclature des différentes productions du poirier et du pommier.	73
Végétation naturelle du poirier et du pommier.	74
But de la taille et de la conduite des arbres fruitiers.	75
Taille des branches à bois.	77
— des productions fruitières.	80
SIXIÈME LEÇON.	83
De la plantation du poirier et de pommier	83
Des meilleures formes à donner au poirier et au pommier.	86
De la pyramide	86
De la formation en général des branches latérales du poirier et du pommier.	92
SEPTIÈME LEÇON	94
Du poirier et du pommier en fuseau	94
Du poirier et du pommier en vase	95
Du poirier et du pommier en haut vent	97
Du poirier et pommier en espalier	98
De la forme en palmette simple.	98
— — double	99
— en cordons obliques	99
— en candélabres à trois et à cinq branches	100
Moyens de mettre à fruit les arbres rebelles ou trop vigou- reux	101
Moyens de mettre à fruit les arbres stériles par suite de lan- gueur.	102
DE L'ABRICOTIER ET DU PRUNIER	103
Végétation naturelle de l'abricotier et du prunier.	104
Formes qui conviennent le mieux à ces deux arbres.	104
Taille des branches à bois.	104
— — à fruits	104
Plantation de ces deux arbres	105
DU CERISIER.	105
DU PALISSAGE EN SEC.	106
DEUXIÈME PÉRIODE.	
HUITIÈME LEÇON	108
DES OPÉRATIONS COMPLÉMENTAIRES DE LA TAILLE D'HIVER OU DE LA TAILLE D'ÉTÉ	108

DE L'ÉBOURGEONNEMENT.	108
— sur le pêcher	409
— sur le prunier, l'abricotier et le cerisier.	410
— sur les arbres à fruits à pepins en espalier	411
— sur les arbres à fruits à pepins en pyramide et en vase	414
— sur la vigne.	414
NEUVIÈME LEÇON.	413
DU PALISSAGE ET DU PINCEMENT	413
Du pincement sur le pêcher.	415
— sur les abricotiers, cerisiers et pruniers	415
— sur le poirier et le pommier en espalier ou contre-espalier	416
— sur le poirier et le pommier en pyramide	416
— sur le poirier en fuseau	416
— sur la vigne	417
DIXIÈME LEÇON.	419
DE LA TAILLE EN VERT	419
DU CASSEMENT	420
DE LA SUPPRESSION DES FRUITS	421
De l'effeuillage	422
DES MALADIES DES ARBRES FRUITIERS	423
De l'oïdium Tuckeri	423
Du blanc, lèpre ou meunier	424
De la gomme.	425
De la cloque.	425
Du rouge ou de la rouille	426
Des cancers	426
De la jaunisse ou chlorose.	427
Des plantes parasites.	427
DES ANIMAUX NUISIBLES AUX ARBRES FRUITIERS.	428
Des pucerons	428
Des fourmis	429
Du lanigère	429
Du kermès ou punaise	429
De la grise	430
Des perce-oreilles ou forficules	430
Des guêpes	430
Des chenilles.	431
Des limaces et limaçons	431
Des vers blancs, taons, mans ou turcs	431
De la lisette ou coupe-bourgeon	431
Du vero	432
CONSIDÉRATIONS GÉNÉRALES SUR LES FRUITS A PEPINS	433
Choix des meilleurs poiriers avec l'indication de la culture propre à chaque variété	436
Choix des meilleurs pommiers	437
CONSIDÉRATIONS GÉNÉRALES SUR LES ARBRES A FRUITS A NOYAU.	458
Choix des meilleurs pêchers à cultiver en Belgique	459
— abricotiers	462

Choix des meilleurs cerisiers	163
— — pruniers	166
CONSIDÉRATIONS GÉNÉRALES SUR LES FRUITS DE LA VIGNE.	172
Choix des meilleures vignes.	173
— — framboisiers.	178
— — groseilliers à grappes et à maque- reau.	179

ERRATA :

A la page 10, 3^e alinéa, 1^{re} ligne, *supprimez* : , qui.

A la page 10, 3^e alinéa, 2^e ligne, au lieu de fig. 1 d, *lisez* : fig. 2 d.

A la page 11, 1^{er} alinéa, 4^e ligne, au lieu de intérieure, *lisez* : ex-
térieure.

COURS PRATIQUE

DE LA CULTURE ET DE LA TAILLE

DES

ARBRES FRUITIERS

PRÉCÉDÉ DES NOTIONS INDISPENSABLES D'ANATOMIE

ET DE PHYSIOLOGIE VÉGÉTALES,

ET SUIVI DE RENSEIGNEMENTS POMOLOGIQUES,

INSTITUÉ PAR LE GOUVERNEMENT A L'ÉCOLE D'HORTICULTURE DE VILVORDE;

RÉSUMÉ PAR

X. DE BAVAY,

Chevalier de l'Ordre de Léopold, Directeur de l'École d'horticulture de l'État à Vilvorde,
Professeur d'arboriculture et de botanique à ladite école; Directeur des pépinières royales;

Membre de la Commission provinciale d'agriculture du Brabant,
de la Commission royale de pomologie, du Conseil administratif de la fédération
agricole du Brabant, etc.

A l'usage des conférences d'arboriculture fruitière organisées par le Gouvernement,
des horticulteurs, amateurs et instituteurs communaux.

QUATRIÈME ÉDITION,

Corrigée et augmentée.

EN VENTE :

A Vilvorde, chez l'auteur.

BRUXELLES, LIBRAIRIE AGRICOLE D'ÉMILE TARLIER,

Montagne de l'Oratoire, 5.

1864

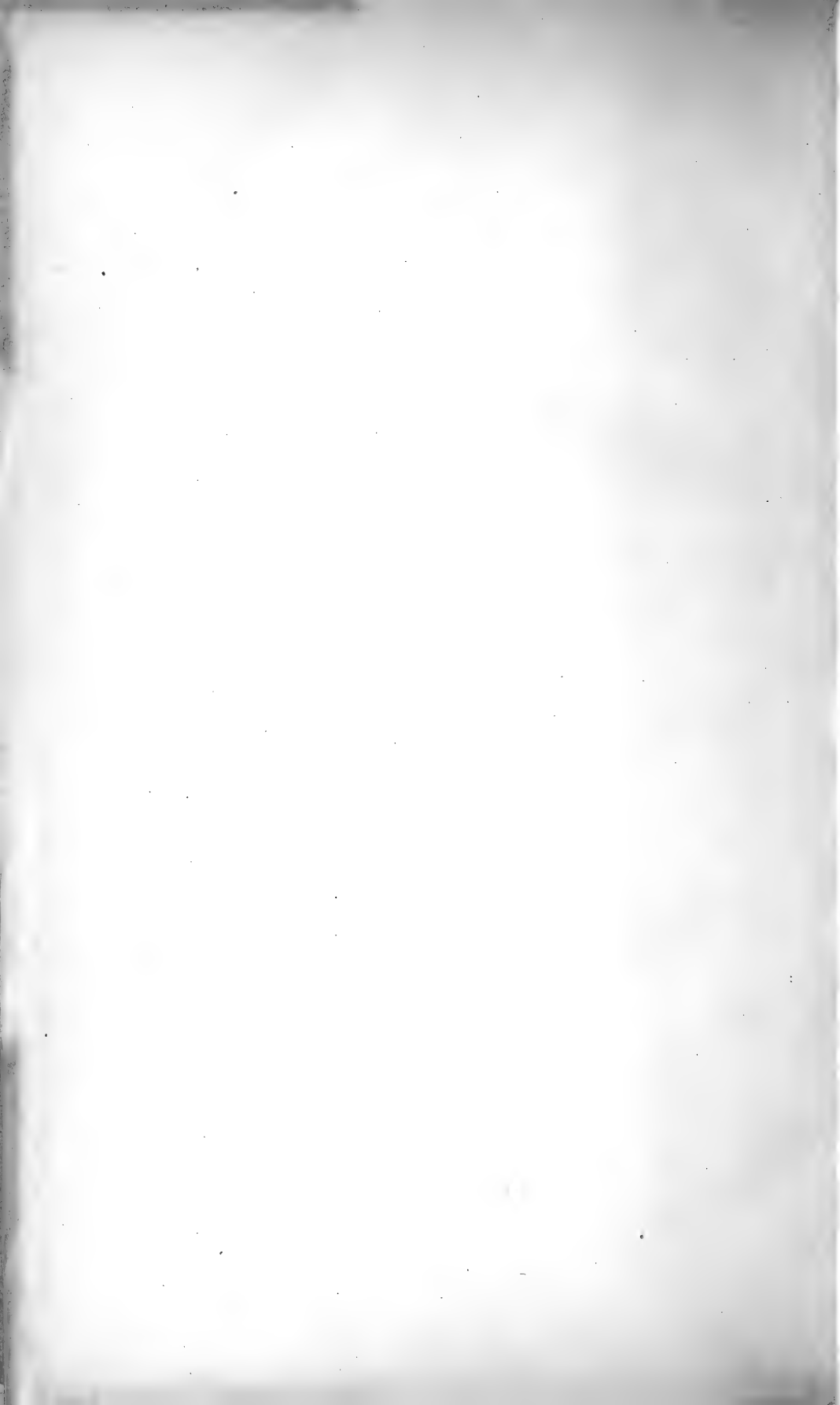


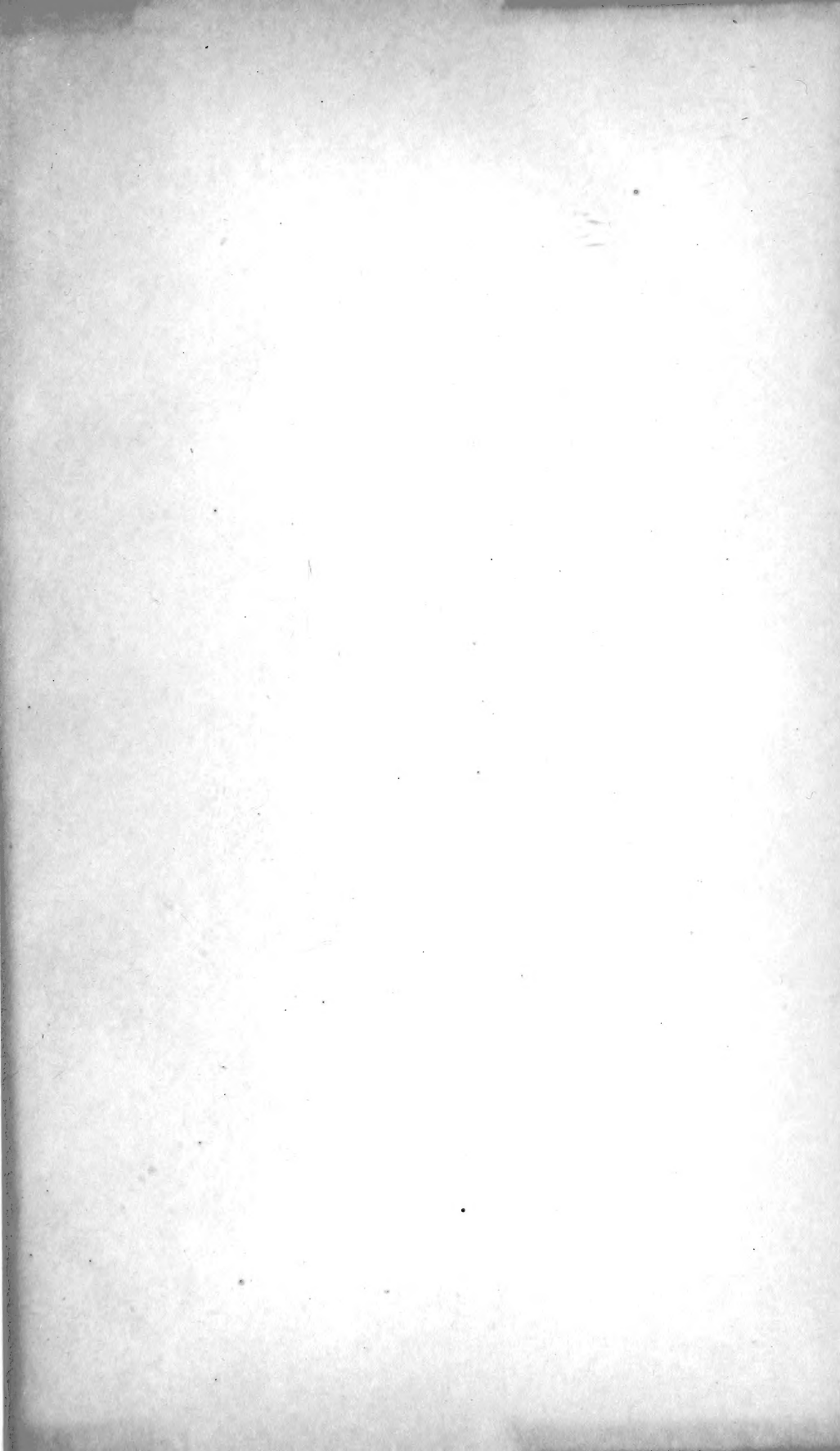
Librairie agricole d'Émile Tarlier, à Bruxelles,

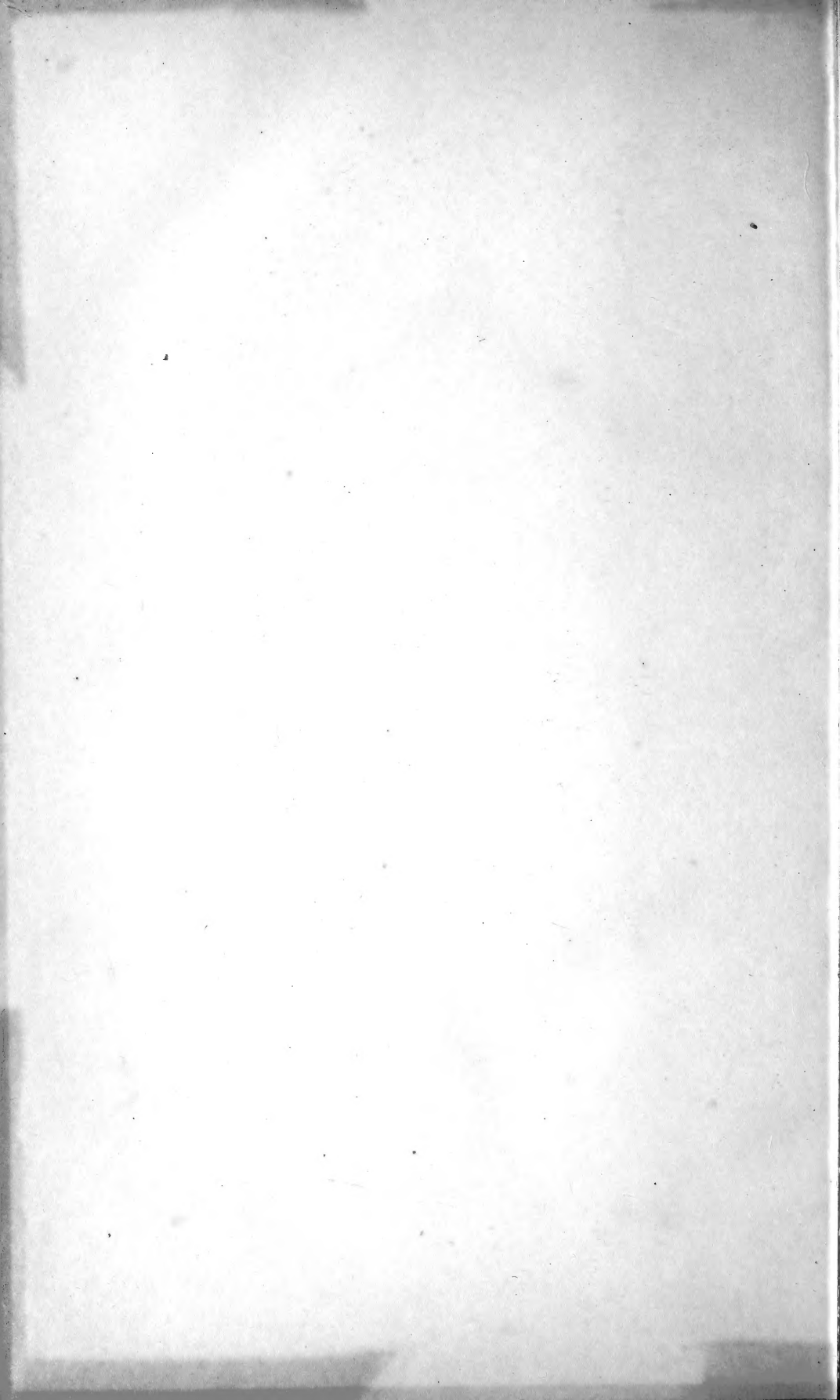
MONTAGNE DE L'ORATOIRE, 5.

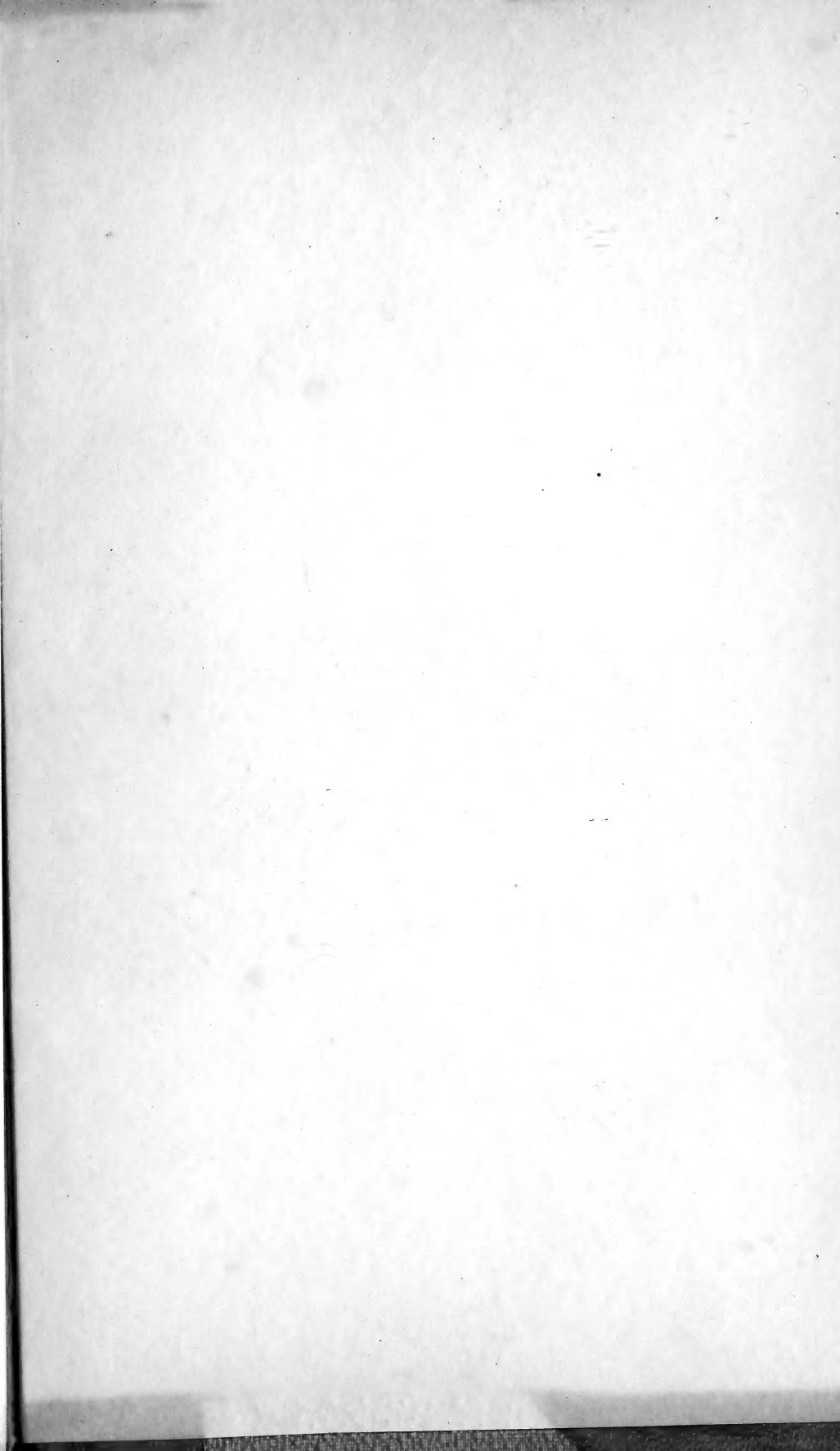
Catalogue des pépinières royales de Vilvorde.	fr. 4 »
Le bon jardinier, par MM. VILMORIN, POITEAU, BAILLY, NEUMANN, NAUDIN, PEPIN. In-12 de 1600 pages.	7 »
Botanique populaire, avec application à l'agriculture et à l'horticulture, par H. LECOQ, de l'Institut. In-12 de 408 pages et 215 gravures	3 50
Manuel de la Flore de la Belgique, par FRANÇOIS CREPIN. In-18 compacte de 238 pages.	5 »
Essai sur l'économie rurale de la Belgique, par ÉMILE DE LAVELEYE. In-18 de 315 pages.	3 50
Lettres sur l'agriculture moderne, par LIEBIG. In-12 de 260 pages	3 »
Tracé et ornementation des jardins d'agrément, par T. BONA, 3 ^{me} édition, in-18 de 234 pages et 238 gravures	2 50
Culture de plantes de serre froide (orangerie et serre tempérée), par J.-P. DEPUYDT. In-18 de 158 pages et figures	1 50
Culture facile du melon en Belgique, brochure de 24 pages.	» 75
Culture des fleurs dans les petits jardins, sur les fenêtres et dans les appartements, par COURTOIS-GÉRARD. 182 pages.	1 »
Culture du mûrier et éducation des vers à soie, par A. RONNBERG. 159 pages avec 43 gravures	1 »
La laiterie. Notions pratiques sur l'art de faire le beurre et de fabriquer les fromages, par DE THIER. In-12 de 60 pages et figures	» 75
Manuel de culture maraîchère, par RODIGAS (Nouvelle édition sous presse.)	
L'art de produire les bonnes graines pour la grande culture et le jardinage, par P. JOIGNEAUX. 167 pages et 57 gravures	2 »
Conférences sur le jardinage, par P. JOIGNEAUX. 4 volume de 400 pages et 12 tableaux pomologiques	1 25
Causeries sur l'agriculture et l'horticulture, par P. JOIGNEAUX. In-12 de 404 pages avec gravures.	3 50
Conseils à la jeune fermière, par P. JOIGNEAUX. 2 ^{me} édition, 176 pages et gravures	1 25
Culture de la vigne et fabrication des vins en Belgique, par P. JOIGNEAUX. In-18 de 125 pages.	1 »
Traité de Pisciculture. Multiplication artificielle des poissons, par J.-P.-J. KOLTZ. 150 pages avec 27 gravures	1 50
Calendrier du bon cultivateur. Manuel de l'agriculteur praticien, par MATHIEU DE DOMBASLE, avec notes pour la Belgique. 320 pages.	2 50
Traité des engrais et amendements, par G. FOUQUET. 2 volumes avec gravures.	2 50
Manuel d'hygiène publique et privée, par le docteur SOVET. In-12 de 270 pages	2 50
Traité populaire des denrées alimentaires et de l'alimentation, par le capitaine J. SQUILLIER. In-12 de 432 pages.	3 »
Manuel des constructions rurales, 3 ^{me} édition, par T. BONA. In-18 de 300 pages et 200 figures	3 »
Les maladies des chiens et leur traitement, par HERTWIG, traduit par AD. SCHELER. In-18 de 364 pages.	3 50

Envoi FRANCO, sur demande, contre le montant joint en un mandat-poste.









LIBRARY OF CONGRESS



00009294181