

TABLE

DES FRUITS DÉCRITS ET FIGURÉS DANS LE PREMIER VOLUME.

FAUX-TITRE. — TITRE. — INTRODUCTION A LA CONNAISSANCE DES VÉGÉTAUX.

AMANDIER.

Description générale, histoire, usages et culture.

- | | | |
|------------------------|---------------------------|-----------------------------------|
| 1. AMANDIER franc. | 6. AMANDIER Pistache. | 11. AMANDIER de Géorgie (fleurs). |
| 2. — à gros fruit dur. | 7. — à feuilles de Saule. | 12. — — (fruits). |
| 3. — commun. | 8. — d'Italie. | 13. — à grandes fleurs. |
| 4. — des Dames. | 9. — satiné. | 14. — Amandier-pêcher. |
| 5. — Sultane. | 10. — nain. | |

PÊCHER.

Description générale, histoire, usages et culture.

- | | | |
|---------------------------------------|---------------------------------|-------------------------------|
| 1. AVANT-PÊCHE blanche. | 14. PÊCHE mignonne hâtive. | 27. PÊCHE Pourprée tardive. |
| 2. — rouge. | 15. — Belle bauce. | 28. — Chancelière. |
| 3. PÊCHE de Malte. | 16. — Pourprée hâtive. | 29. — Vineuse de Fromentin. |
| 4. — Madeleine blanche. | 17. — Vineuse, pourprée hâtive. | 30. — Belle Chevreuse. |
| 5. — Madeleine de Courson. | 18. — Alberge jaune. | 31. — Chevreuse hâtive. |
| 6. — Cardinale. | 19. — Rossanne. | 32. — Chevreuse tardive. |
| 7. PÊCHER d'Ispahan. | 20. — Admirable. | 33. — Pavie Madeleine. |
| 8. — nain. | 21. — Bourdine. | 34. — Pavie de Pomponne. |
| 9. PÊCHE Madeleine à moyennes fleurs. | 22. — Téton de Vénus. | 35. — Pavie jaune. |
| 10. — Petite mignonne. | 23. — Galande. | 36. — Pavie tardif. |
| 11. — Double de Troyes. | 24. — Nivette. | 37. — Grosse Violette hâtive. |
| 12. — Grosse mignonne. | 25. PÊCHER à fleurs doubles. | 38. — Pêche-cerise. |
| 13. PÊCHER à fleurs frisées. | 26. PÊCHE blonde. | 39. — Pêche Desprez. |

ABRICOTIER.

Description générale, histoire, usages et culture.

- | | | |
|-----------------------------|-------------------------|---------------------------------|
| 1. ABRICOT précoce. | 4. ABRICOT de Hollande. | 7. ABRICOT-pêche. |
| 2. — blanc (Abricot pêche). | 5. ALBERGIER franc. | 8. — noir. |
| 3. — commun. | 6. — de Montgamet. | 9. — noir à feuilles de Pêcher. |

PRUNIER.

Description générale, histoire, usages et culture.

- | | | |
|---------------------------|---------------------------------------|----------------------------|
| 1. PRUNELLIER. | 18. PRUNIER gros Damas rouge, tardif. | 35. PRUNIER bifère. |
| 2. PRUNIER Myrobolan. | 19. — gros Damas blanc. | 36. — sans noyau. |
| 3. — Cerisette. | 20. — Perdrigon hâtif. | 37. — Bricette. |
| 4. — de Catalogne, | 21. — Perdrigon normand. | 38. — de Saint-Maurin. |
| 5. — Précoce de Tours. | 22. — Reine-claude. | 39. — Quetsch. |
| 6. — Royale de Tours. | 23. — Reine-claude, violette. | 40. — Ile-verte. |
| 7. — Royale. | 24. — à fleurs semi-doubles. | 41. — Dame-Aubert. |
| 8. — Monsieur hâtif. | 25. — Abricotée rouge. | 42. — Diaprée rouge. |
| 9. — de Monsieur. | 26. — Abricotée blanche. | 43. — de Saint-Martin. |
| 10. — gros damas violet. | 27. — Dauphine. | 44. — Suisse. |
| 11. — petit damas violet. | 28. — Virginale. | 45. — Prune-Pêche. |
| 12. — petit damas noir. | 29. — Drap d'or. | 46. — Belle de Riom. |
| 13. — Damas d'Espagne. | 30. — Mirabelle. | 47. — de Jérusalem. |
| 14. — Damas de Maugerou. | 31. — Impératrice blanche. | 48. — de la Galissonnière. |
| 15. — Damas de Provence. | 32. — Impératrice violette. | 49. — de Briançon. |
| 16. — Damas d'Italie. | 33. — Impériale panachée. | |
| 17. — Damas de Septembre. | 34. — Sainte-Catherine. | |

GENRE AMANDIER.



Le genre appartient à la famille des *Rosacées* : il se compose d'arbres et d'arbrisseaux à feuilles simples, alternes, et dont le caractère est d'avoir :

- 1° Un calice en godet, dont le limbe est divisé en cinq découpures ovales et ouvertes ;
- 2° Une corolle de cinq pétales oblongs, échancrés au sommet, insérés à l'orifice du tube du calice ;
- 3° Une vingtaine d'étamines plus courtes que les pétales et insérées au même lieu qu'eux ;
- 4° Un ovaire libre, ovale, soyeux, à un ou deux ovules, surmonté d'un style (rarement deux) de la longueur des étamines, terminé par un stigmate élargi, échancré latéralement ;
- 5° Un drupe ovale, aplati, soyeux, sec, contenant un noyau à deux valves, qui renferme une (rarement deux) amande dont la radicule est dirigée vers le sommet du fruit.

HISTOIRE, USAGE ET CULTURE.

On convient que le premier Amandier connu est originaire de la Perse. Il a conservé, chez nous, son habitude de fleurir dès février et mars, ce qui fait que ses fleurs sont souvent moissonnées par les gelées tardives de notre printemps. Soit par l'effet du hasard ou de la culture, il en est sorti des variétés qui ont l'amande amère, et d'autres qui ont l'amande douce, et, quoique tout le monde mange des amandes douces, vertes ou sèches avec plaisir, l'Amandier est peu cultivé aux environs de Paris comme arbre fruitier, probablement parce que sa récolte manque souvent, et que le commerce de Marseille nous en approvisionne à bon marché. Les pépiniéristes cultivent l'Amandier pour avoir des sujets sur lesquels ils greffent différentes sortes de pêchers, et ils préfèrent à cet effet l'amande douce à coque dure.

Quand des fécondations croisées ne dérangent pas l'ordre naturel, des amandes douces produisent des arbres à amandes douces ; mais on ne se fie pas trop à ce moyen de reproduction. On préfère greffer un rameau, dont on est sûr de l'espèce plutôt que de semer cette espèce.

L'Amandier aime une terre douce, légère, plus sèche qu'humide, et qui ait de la profondeur, car il pivote naturellement. On ne le cultive qu'en plein vent : il vient fort vite, s'élève à la quatrième grandeur et produit peu d'ombrage. Il est sujet à la gomme, et si, au moyen

de fentes longitudinales au travers de son écorce, on n'arrête pas les dépôts de cette substance, qui corrodent le bois et l'écorce, l'arbre périt en tout ou en partie.

Les amandes vertes se mangent en juillet: toutes mûrissent et se récoltent en octobre; celles qui sont douces et qui ont la coque tendre, se réservent pour les tables; les autres sont employées à faire de l'huile et différentes drogues. La farine, connue sous le nom de *pâte d'amande*, est employée en toilette pour nettoyer et adoucir la peau.

Avec des amandes douces, on fait des gâteaux, des biscuits, des massepains, des macarons, des conserves, des dragées, des pralines, des pâtes et différentes émulsions, entre autres l'orgeat. En Provence, on torréfie les amandes, et elles prennent un goût agréable de praline. On les appelle alors *amandes torrades*.

Les Amandiers se divisent d'abord en deux sections, à fruit doux et à fruit amer, quoique la ligne de démarcation ne soit pas bien tranchante; ensuite les variétés se distinguent à coque dure ou tendre, à l'époque de la floraison, à la grandeur des fleurs, à leur couleur, etc.

Linné avait réuni les Amandiers et les Pêchers dans le même genre. Aujourd'hui les botanistes les séparent comme l'avait fait Tournefort. En effet, outre le *facies* particulier de chacun, le fruit de l'Amandier se distingue de celui du Pêcher par la chair sèche non mangeable, et par son noyau non rustiqué.



AMANDIER COMMUN.

Amygdalus communis. Poit. et Turç.



INSI que son nom l'indique, cet Amandier est le plus cultivé aux environs de Paris, parce que ses amandes se vendent et se mangent sous le nom d'*amandes vertes* en juillet. Il croît promptement et a l'avantage d'élever facilement sa tête à une grande hauteur, et, par ce moyen, de ne porter aucun préjudice aux autres plantes qui croissent près de lui. Ses rameaux ne prennent jamais une grande étendue, et quoiqu'ils affectent une direction assez ouverte, ils ne peuvent former qu'une tête de moyenne grosseur.

Ses bourgeons sont souvent lavés de rouge du côté du soleil, et restent verts du côté de l'ombre; quelques-uns sont comme marbrés de grandes taches rougeâtres.

Les boutons à fruit sont coniques, pointus, dirigés en dehors, à écailles peu serrées et bordées de blanc; ils sont ordinairement solitaires sur les petites branches, mais deux à deux ou trois à trois sur les grosses branches à fruit: dans ce dernier cas, celui du milieu est souvent un bouton à bois.

Sur les jeunes arbres, les feuilles ont jusqu'à 5 pouces (18 à 20 centimètres) de longueur, mais sur les arbres formés, elles dépassent rarement 3 pouces (9 centimètres) de longueur; elles sont lancéolées, terminées en pointes aiguës, glabres et luisantes, bordées de dents arrondies, souvent inégales. Ces feuilles sont attachées par un pétiole long de 8 à 10 lignes (18 à 22 millimètres) de longueur, qui a le plus souvent son canal bordé de rouge et de deux petites glandes vers le sommet.

Les fleurs sont blanches, légèrement lavées de rose, larges de 12 à 15 lignes (28 à 36 millimètres); elles ont les pétales échancrés au sommet et longuement onguiculés à l'autre extrémité. Les filets des étamines sont blancs, terminés par de petites anthères jaunes. Duhamel dit qu'aucune espèce d'Amandier cultivé n'a les pétales aussi larges à proportion de leur longueur que celui-ci : c'est une grande erreur.

Le fruit est long de 14 à 15 lignes (32 à 34 millimètres) et large de 10 à 12 lignes (23 à 27 millimètres) dans son plus grand diamètre. Il diminue considérablement de grosseur vers la tête, qui est terminée par un petit mamelon formé par la base du style; le côté le plus convexe est muni d'un sillon qui se dessine du sommet à la base sur l'arête du noyau.

Toutes les amandes mûrissent en octobre, mais celles-ci se mangent en vert dans le mois de juillet et d'août. Quand on les laisse mûrir, leur chair ou *brou* s'ouvre en deux valves et quitte le noyau.



Amandier commun.

De l'Imprimerie de Zanolois.

Bouquet, Sculp.

AMANDIER FRANC.

Amygdalus genuina. Poit. et Turp.



OE tous les Amandiers à coque dure et dont l'Amande est amère, on ne cultive que celui-ci. Il s'élève très haut et n'a pas les feuilles aussi larges que la plupart de ses congénères.

Sa fleur est grande, plus blanche que celle d'aucun autre Amandier; ses pétales se croisent et sont échancrés au sommet. Quand cette fleur est vieille, l'onglet de ses pétales rougit à peine; elle reste d'ailleurs fort long-temps épanouie et souvent la dernière.

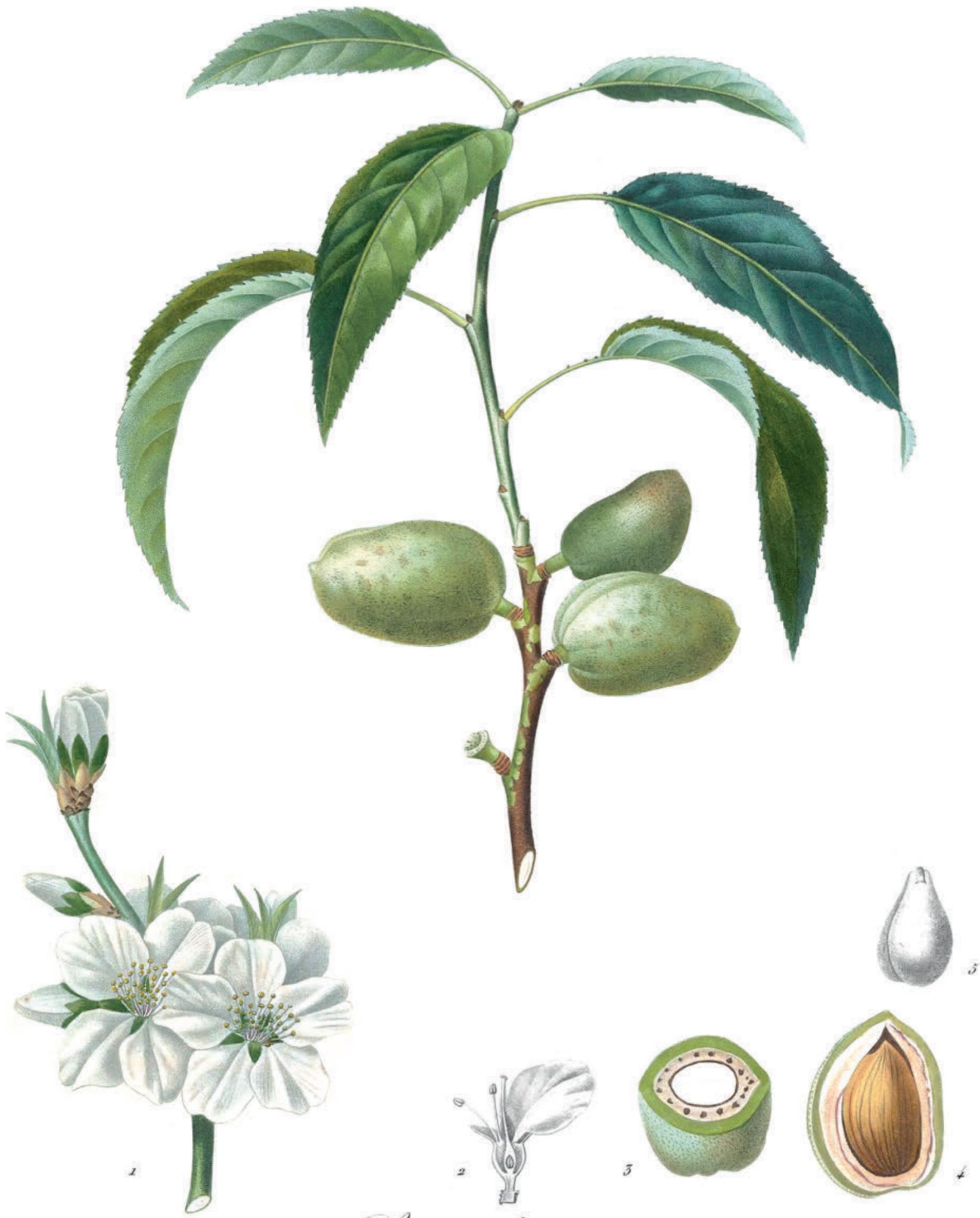
Le fruit est long de 40 millimètres (18 lig.) avec son brou; sa coque est fort dure et contient une Amande amère, revêtue d'une tunique marquée de nervures rousses. Le brou commence à s'ouvrir en septembre, et l'Amande tombe en octobre.

On a figuré ici cet Amandier seulement comme type de genre, car on doit se garder de faire usage d'Amandes amères comme aliment.

EXPLICATION DES FIGURES.

1. Bouquet de fleurs.
2. Coupe verticale montrant l'insertion des pétales, des étamines, et les deux ovules dans l'ovaire.
3. Coupe horizontale d'un fruit.
4. Coupe verticale du même montrant l'Amande entière recouverte de sa tunique.
5. Embryon nu ou Amande montrant la gémulule au sommet, et les deux cotyledons un peu écartés.





Amandier franc.

Boiteau pins!

Dr. Chytrinerie de Langlois.

Boquet sculp!

AMANDIER A GROS FRUIT DUR.

Amygdalus macrocarpa. Poit. et Turp.



Si les Amandes étaient plus recherchées à Paris, ou plutôt si le midi ne fournissait pas à la consommation de la capitale et au-delà, les Pépiniéristes pourraient, par des semis, trouver des variétés d'Amande supérieures à celles que nous connaissons, car c'est un genre qui varie aisément; mais l'industrie des pépiniéristes n'est pas encouragée à se porter de ce côté. L'espèce dont il est ici question n'est pas très ancienne: elle a été gagnée vers 1810 à Saint-Denis, par feu M. Decemet, avant qu'il n'allât fixer sa résidence à Moscou, au service de l'empereur de Russie.

Cette espèce est un peu plus forte que l'Amandier des dames, et mériterait d'être moins rare dans nos jardins.

Ses feuilles sont aussi plus larges, plus épaisses, longues de 80 à 108 millimètres (3 à 4 pouces). Le pétiole est ordinairement rougeâtre à la base, et muni de deux à quatre glandes vers son sommet.

Les boutons à fruits sont gros, coniques, donnent des fleurs qui s'étendent bien, et lorsqu'elles sont ouvertes leur diamètre est de 32 à 36 millimètres (14 à 16 lignes); les pétales légèrement teint de rose au sommet, ont l'onglet très court et la lame ovale-arrondie.

Le fruit, long de 34 à 43 millimètres (18 à 20 lignes) ou à-peu-près un tiers moins gros que celui de l'Amandier des dames, est aussi porté sur une queue moins grosse. Son brou est peu épais, mais sa coque l'est beaucoup; elle est dure, et contient dans son épaisseur de grands canaux remplis de grosses fibres.

L'Amande est grosse, aigüe du côté de la radicule, d'une saveur agréable, mais pas aussi douce que l'Amande des dames.

Elle mûrit à la fin de septembre, trois semaines ou un mois après l'Amande des dames.





Amandier à gros fruit dur.

De l'Imprimerie de Langlois.

AMANDIER DES DAMES.

Amygdalus mensarum. Poit. et Turp.



AI déjà dit que la fleur des amandiers était souvent moissonnée par les gelées tardives du printemps, et que ces arbres sous notre climat réclameraient la protection de l'espalier pour assurer leur récolte. Mais les amandes ne sont pas assez estimées pour qu'on leur accorde une place privilégiée réservée aux pêches, qui d'ailleurs en sont plus dignes, qui ne se mangent que fraîches, que le commerce ne peut nous envoyer dans cet état des pays chauds, tandis que les amandes nous sont facilement envoyées de la Provence à meilleur marché, et nous coûtent moins cher que si nous les cultivions nous-mêmes avec les soins nécessaires pour préserver leurs fleurs et leurs fruits des intempéries du printemps.

Nous ne cultivons donc l'amandier qu'en plein vent, pour, quand il peut résister aux gelées tardives en obtenir quelques amandes pour manger en vert, et nous comptons sur le commerce pour nous en fournir des sèches.

Quoi qu'il en soit, l'amandier des dames est d'une moyenne taille; il étend ses rameaux plus que les autres, et sa tête s'élève moins perpendiculairement; ses bourgeons sont gros, cylindriques, d'un vert clair, quelquefois rougeâtre du côté du soleil.

Les feuilles sont généralement petites, inégales, lancéolées, ordinairement creusées en gouttière, glabres des deux côtés, longues de 2 à 4 pouces et bordées de petites dents couchées; leur pétiole est canaliculé et muni de 2 à 6 glandes dans le haut.

Les fleurs se distinguent surtout par leur grandeur et par leur teinte plus rouge que dans les autres espèces (excepté celles de l'amandier-pêcher); elles sont larges de 18 lignes, et leurs pétales sont insérés sur de très grosses glandes.

Le fruit est long de deux pouces, de forme oblongue, un peu comprimé sur deux faces, convexe d'un côté, presque droit de l'autre, arrondi aux extrémités ou muni d'une petite pointe au sommet; son brou, drapé et souvent gommeux, s'ouvrant longitudinalement du côté qui n'est pas convexe, et découvre une coque à bois tendre sur laquelle on remarque des trous par où passaient les fibres qui l'unissaient au brou. Cette coque a dans son épaisseur un réseau de gros fibres que l'on dégage aisément, parce que la couche extérieure est plus tendre que l'intérieur, et qu'on la détruit en la frottant entre les doigts.

L'amande est grosse, blanche, excellente; elle est mûre et se détache de l'arbre vers la fin d'août.

Voici comme Duhamel explique la formation des coques tendres dans les amandes. « Le
« noyau, dit-il, est formé comme celui des autres amandes, de deux tables parallèles, dont
« l'intérieur est mince est assez solide ; la table extérieure est plus épaisse , mais si fragile
« que dans un transport un peu long, le frottement des amandes les unes contre les autres
« la réduit en poussière. Elle se forme long-temps après la table intérieure; de sorte que
« si, vers la fin du mois d'août, on enlève le brou de ces fruits, elle s'en distingue à peine et
« s'enlève en même temps. C'est ce retardement de sa production qui empêche son endur-
« cissement. »

Il y aurait bien quelque chose à opposer à cette explication ; mais mon respect pour la
mémoire de Duhamel me fait garder le silence.





Amande des Dames.

De l'Imprimerie de Langlois.

Boissier del.

AMANDE SULTANE.

Amygdalus tenuis. Poit. et Turp.

C'EST plus pour me conformer à l'usage que pour toute autre raison que je conserve le nom d'Amande sultane; car l'Amande qu'on désigne par ce nom diffère si peu de l'Amande des Dames, que je la regarde comme la même espèce. Le terrain, l'âge des arbres peuvent produire des différences fugitives qui s'évanouissent et reparaissent de temps en temps, mais sans caractères saillans.

L'amande, figurée ici sous le nom d'Amande sultane est un peu plus petite que l'amande des Dames, déjà publiée, et l'arbre qui la produit a souvent des ovaires à deux styles. La coque, également tendre, se brise facilement entre les doigts, et l'amande à la même douceur et la même bonté, c'est-à-dire qu'elle est excellente.

