

# POMOLOGIE

FRANÇAISE.

II.



# POMOLOGIE FRANÇAISE.

RECUEIL

DES

# PLUS BEAUX FRUITS

CULTIVÉS EN FRANCE.

OUVRAGE ORNÉ DE MAGNIFIQUES GRAVURES AVEC UN TEXTE DESCRIPTIF ET USUEL,

RÉDIGÉ

PAR A. POITEAU,

BOTANISTE DU ROI, MEMBRE DES SOCIÉTÉS ROYALES D'AGRICULTURE DE LA SEINE, ETC., ANCIEN JARDINIER EN CHEF DU CHATEAU ROYAL DE FONTAINEBLEAU,  
DES PÉPINIÈRES ROYALES DE VERSAILLES, DIRECTEUR DES HABITATIONS DE SA MAJESTÉ A LA GUYANE FRANÇAISE,  
RÉDACTEUR EN CHEF DU BON JARDINIER.

TOME DEUXIÈME.

PARIS.

LANGLOIS ET LECLERCQ, LIBRAIRES-ÉDITEURS,  
RUE DE LA HARPE, N° 84.

M DCCC XLVI.

**Pomologie Francaise**  
**Recueil des plus beaux Fruits cultivés en France**  
**Tome deuxième**

**von Pierre Antoine Poiteau**

Unveränderter Faksimilereprint, 2020  
Original erschienen 1846 in Paris.  
Gedruckt auf säurefreiem, alterungsbeständigem Werkdruckpapier.

Gesamtherstellung:  
Fines Mundi GmbH  
Verlag · Buchmanufaktur · Antiquariat  
An den Ziegelhütten 1-3 · 66127 Saarbrücken  
Telefon: 068 98 / 309 77 40 · Fax: 068 98 / 309 77 42  
info@fines-mundi.de · www.fines-mundi.de

# TABLE

## DES FRUITS DÉCRITS ET FIGURÉS DANS LE DEUXIÈME VOLUME.

### CERISIER.

Description générale, histoire, usages et culture.

- |   |   |   |
|---|---|---|
| 1. CERISIER Mérisier à fruits rouges.<br>2. — — à fruits jaunes.<br>3. — — fastigié.<br>4. — Guigne noire.<br>5. — Bigarreau commun.<br>6. — — de Rocmont.<br>7. — — gros rouge.<br>8. — — gros cœur.<br>9. — — noir. | 10. CERISIER Bigarreau à grandes feuilles.<br>11. — commune, n. 1, dite <i>la Grosse</i> .<br>12. — dite <i>de la Madeleine</i> .<br>13. — hâtif.<br>14. — de Montmorency.<br>15. — à courte queue.<br>16. — à bouquet.<br>17. — Griotte à ratafia.<br>18. — du Nord. | 19. CERISIER nain.<br>20. — de Sibérie.<br>21. — de la Toussaint.<br>22. — Royale ordinaire.<br>23. — — hâtive.<br>24. — — hâtive, n. 2.<br>25. — d'Angleterre hâtive.<br>26. — d'Angleterre.<br>27. — Belle de Choisy. |
|---|---|---|

### OLIVIER.

Description générale, histoire, usages et culture.

1. Olive picholine.

### CITRONNIER.

Description, histoire, usages et culture.

- |  |   |  |
|--|---|--|
| 1. CITRONNIER commun.<br>2. ORANGER Balotin, pomme d'Adam.<br>3. — Pompelmouse ordinaire.<br>4. — la Bizarrerie. | 5. ORANGER Bigarade violette ou hermaphrodite.<br>6. — Bigarade cornue.<br>7. — Bigarade couronnée. | 8. ORANGER Bigarade douce.<br>9. — de Malte. |
|--|---|--|

### ARBOUSIER.

Description générale, histoire, usages et culture.

1. ARBOUSIER d'Irlande.

### ÉPINE-VINETTE.

Description générale, histoire, usages et culture.

- |  |   |                                     |
|--|---|-------------------------------------|
| 1. ÉPINE-VINETTE ordinaire.<br>2. — à fruits blancs. | 3. ÉPINE-VINETTE à petit fruit.<br>4. — à fruit violet. | 5. ÉPINE-VINETTE à larges feuilles. |
|--|---|-------------------------------------|

### VIGNE.

Description générale, histoire, usages et culture.

- |  |  |   |
|--|--|---|
| 1. RAISIN précoce.<br>2. — Teinturier.<br>3. — Muscat noir.<br>4. — Muscat arrouya.<br>5. — Muscat blanc (Chasselas musqué). | 6. RAISIN Muscat rouge.<br>7. — Muscat d'Alexandrie.<br>8. — Cioutat.<br>9. — Gros-Guillaume.<br>10. — Corinthe blanc. | 11. RAISIN Corinthe petit.<br>12. — Corinthe violet.<br>13. — Chasselas de Fontainebleau. |
|--|--|---|

### PAVIA.

Description générale, histoire, usages et culture.

1. PAVIA doux.

2. PAVIA fleurs.

### CORNOUILLER.

Description générale, histoire, usages et culture

1. CORNOUILLER cultivé.

### ASIMINIER.

Description générale, histoire, usages et culture.

1. ASIMINIER de Virginie.

### FRAMBOISIER.

Description générale, histoire, usages et culture.

- |  |   |                        |
|--|---|------------------------|
| 1. FRAMBOISIER ordinaire, à fruit rouge. | 2. FRAMBOISIER à fruit blanc.<br>3. RONCE de Pensylvanie. | 4. RONCE à fruit bleu. |
|--|---|------------------------|

### FRAISIER.

Description générale, histoire, usages et culture.

- |  |  |   |
|--|--|---|
| 1. FRAISIER des bois.<br>2. — cultivé.<br>3. — à fleurs doubles.<br>4. — à feuilles simples.<br>5. — de Montreuil, n. 1.<br>6. — — n. 2.<br>7. — de Florence.<br>8. — des Alpes.<br>9. — de Plymouth; muriqué. | 10. FRAISIER vineuse de Champagne.<br>11. — Duchesne. Marteau.<br>12. — de Bargemon.<br>13. — hétérophylle.<br>14. — Capron mâle.<br>15. — Capron commun.<br>16. — Capron royal.<br>17. — Capron abricot.<br>18. — Capron framboise. | 19. FRAISIER de Virginie, à petites fleurs.<br>20. — de Virginie, à grandes fleurs.<br>21. — de Bath.<br>22. — de Caroline, à fruit rond.<br>23. — de Caroline, à fruit long.<br>24. — Ananas.<br>25. — Souchet.<br>26. — du Chili. |
|--|--|---|

### MURIER.

Description générale, histoire, usages et culture.

1. MURIER noir.

2. MURIER rouge de Virginie.

### PLAQUEMINIER.

Description générale, histoire, usages et culture

1. PLAQUEMINIER d'Italie. | 2. PLAQUEMINIER de Virginie.

### PISTACHIER.

Description générale, histoire, usages et culture.

1. PISTACHIER commun (fleurs.) | 2. PISTACHIER com. (fruit.)

### GRENADIER.

Description générale, histoire, usages et culture.

1. GRENADIER à fruit doux.

### AIRELLE.

Description générale, histoire, usage et culture.

1. AIRELLE myrtille.



# CERISIER.



GENRE de la famille des Rosacées, réunie au genre Prunier par plusieurs botanistes, parce que, en effet, les organes de la fructification n'offrent pas de différences assez tranchantes pour les séparer; de sorte que les caractères génériques que j'ai donnés au genre Prunier peuvent s'appliquer à celui-ci. Mais si la nature a employé la même structure dans les fleurs et les fruits de ces deux genres, elle a donné à chacun une physionomie et des qualités si différentes, qu'il n'est pas possible de les confondre.

## HISTOIRE, USAGE ET CULTURE.

Le nom de Cerisier, *Cerasus*, vient de Cérasonte, ville de l'Hellespont, d'où Lucullus apporta cet arbre en Italie, l'an de Rome 680. C'est à-peu-près tout ce que l'on sait de l'antiquité de ce genre d'arbre, et de là nous tirons la conséquence que les Romains ne connaissaient pas la Cerise avant cette époque; de là aussi plusieurs auteurs ont avancé, mais sans preuve, que nous devons le Cerisier aux Romains. Je suis loin de nier que nous devons quelques bons fruits aux Romains, mais je doute beaucoup que nous leur devions le Cerisier. Quand je vois des Merisiers, des Cerisiers se perpétuer dans nos bois, dans nos campagnes, y produire des variétés plus ou moins estimées sans le secours de la culture, j'aime mieux croire que la Gaule avait des Cerisiers avant la conquête de Lucullus.

Quoi qu'il en soit, le genre Cerisier se divise en plusieurs groupes, qui ont reçu chacun un nom particulier; tels que Merisiers, Guigniers, Bigarreautiers et Cerisiers proprement dits. Les Merisiers croissent naturellement dans les forêts, et forment des arbres qui s'élèvent à la hauteur des chênes et des hêtres, soutiennent leurs branches horizontalement, et produisent de petits fruits rouges, noirs, ambrés, qui, avec leur suc plus ou moins doux, conservent toujours un peu d'amertume. Les Guigniers et les Bigarreautiers forment des arbres moins élevés mais plus gros que les Merisiers, et ne se trouvent que dans les endroits découverts ou cultivés; on les reconnaît en ce qu'ils laissent pendre leurs branches. La Guigne a la chair molle et fondante, tandis que le Bigarreau l'a ferme et croquante. Il serait utile de diviser aussi les Cerisiers

proprement dits en plusieurs groupes, car on y trouve des fruits doux, des fruits acides, des suc colorés et colorans et des suc sans couleurs; certaines espèces élèvent leurs rameaux presque verticalement, tandis que d'autres les laissent pendre, etc.; mais tous ces caractères se trouvant mélangés, croisés, il serait difficile d'établir des divisions sans beaucoup d'exceptions.

Tous les Cerisiers ont le suc gommeux, et lorsqu'il s'extravase et arrive à l'air libre, il coule en larmes et se durcit. Ils ont aussi une double écorce: l'extérieure est mince, dirigée en travers, et ses fibres sont d'une force extraordinaire; l'intérieure est plus épaisse, spongieuse, et a ses fibres dirigées verticalement. Les feuilles sont simples, pétiolées et supulées. Les fleurs naissent en ombelle sur les espèces domestiques, et sont d'un blanc rosé. Quant aux fruits, ils sont ou arrondis ou un peu en cœur, de grosseur variable, selon les espèces et plus ou moins succulens.

Les Cerises, dit Labretonnerie, sont saines étant mangées crues le matin à jeûn: elles sont rafraîchissantes et capables de calmer le trop grand mouvement du sang; mais elles se corrompent aisément dans l'estomac, et peuvent causer des vents et des coliques. Les Cerises se mangent fraîchement cueillies, ou séchées comme des Pruneaux; elles s'accommodent aussi en compotes, en confitures, à l'eau-de-vie; on en fait une eau très rafraîchissante avec du sucre ou du sirop; on en fait du ratafia, des glaces; en Espagne et en Provence on en fait même un vin fort agréable.

Les bonnes espèces de Cerises se greffent en fente et en écusson sur des Merisiers à fruit rouge lorsqu'on veut avoir des arbres élevés; mais quand on veut avoir des arbres de peu d'élévation, on les greffe sur des sujets de Cerisier à fruit rond, ou même sur Sainte-Lucie. On plante quelques espèces hâtives en espalier pour avoir des fruits mûrs en mai; mais, en général, tous les Cerisiers aiment le plein vent et craignent la serpette du jardinier. Ils ne sont pas difficiles sur le terrain; cependant ils viennent mieux, et leur fruit est infiniment meilleur, dans les terres douces, légères à l'exposition du midi.





# MERISIER A FRUIT ROUGE.

*Cerasus avium.* Lin.



Le nom latin de cet arbre indique assez que son fruit est abandonné aux oiseaux, à cause de son peu de volume; cependant les enfans et les gens de la campagne voisins des forêts le disputent aux oiseaux, et s'en régalerent fort bien. Ce Merisier est le plus élevé de son genre: dans les bois de haute futaie il s'élève à la hauteur des plus grands arbres. On en trouve des variétés à fruit rouge, à fruit noir et à fruit ambré: les uns sont hâtifs, les autres sont tardifs, et tous portent le nom de Merise. Les Merises noires sont douces, succulentes et fort bonnes.

Le Merisier vient très vite, et s'élève droit comme une flèche. On le greffe à quelques pouces de terre pour en faire un Cerisier nain ou en buisson, ou à deux ou trois mètres de hauteur, pour en faire un Cerisier tige ou de plein vent.

## EXPLICATION DES FIGURES.

1. Bouquet de fleurs.
2. Coupe d'un ovaire un peu grossi, montrant les deux ovules.
3. Coupe verticale d'un fruit.
4. Noyau isolé.
5. Coupe circulaire du noyau.
6. Embryon isolé.







*Merisier à fruits rouges.*



# MERISIER A FRUIT JAUNE.

*Cerasus avium Malesherbiana.* Poit. et Turp.



N ne rencontre pas ce Merisier à l'état sylvestre comme les autres ; il est même rare dans les jardins, probablement parce qu'il charge peu ; mais la qualité de ses fruits dédommage bien de leur petit nombre. Il a été introduit au Jardin-du-Roi par Lamoignon de Malesherbes, de vénérable mémoire.

L'arbre est petit, pyramidal, et soutient assez bien ses branches.

Les feuilles sont oblongues, d'un vert tendre, lisses, peu gaufrées, assez velues en dessous.

La fleur est plus grande que celle du Merisier à fruit rouge.

Le fruit est petit, arrondi, comprimé sur les deux côtés, et devient ambré, transparent dans la maturité.

La chair est de la couleur de la peau, très fondante.

L'eau est sucrée.

Le noyau, proportionné à la grosseur du fruit, contient une amande amère.

Cette Merise mûrit en juillet.







*Turpin pinx.*

*Merisier à fruit jaune.*

*Bocourt sculp.*

350.





# MERISIER FASTIGIÉ.

*Cerasius avium fastigiata.* Poit. et Turp.



Il y a quelques années que j'ai observé pour la première fois ce Merisier, dans le jardin de M. Cels, barrière du Maine, et il m'a frappé par sa forme pyramidale, que ne partage aucun de ses congénères, et je ne crois pas que M. Cels l'ait multiplié; du moins il ne se trouve plus dans l'établissement de ses enfans. Peu de temps après il en a paru un autre dans le jardin de M. Noisette, qui portait absolument le même fruit, mais l'arbre n'affectait pas la forme pyramidale comme celui de M. Cels; puis M. Noisette ayant cédé la partie de son jardin où était ce Merisier, il a été arraché, de sorte que je ne sais plus où il en existe.

Le dessin que j'en donne ici servira peut-être à le faire reconnaître. Son fruit est d'un jaune ambré; il conserve un peu de l'amertume de la Merise des bois, mais se mange cependant avec plaisir.

Il ne faut pas confondre ce Merisier avec un petit Cerisier à fruit blanc ou ambré, excellent, mais qui charge trop peu, et que, pour cette raison, on ne rencontre que rarement dans les jardins.







*Merisier fastigié.*

*De l'imprimerie de Langlois.*

*Bocourt sculp.*



# CERISE GUIGNE NOIRE.

*Cerasus tenera nigra.* Poit et Turp.

**L**ES Guigniers sont moins hauts que les merisiers ; ils en diffèrent surtout en ce qu'ils laissent pendre les bouts de leurs branches, et que leurs feuilles sont plus molles et pendantes : ces caractères leur sont communs avec les Bigarreautiers ; mais ces derniers ont le fruit croquant, tandis que les Guignes sont fondantes.

Les bourgeons du Guignier à fruit noir sont d'un vert tendre, quelquefois lavés de pourpre.

Les feuilles, la plupart oblongues, sont pendantes, molles, terminées en pointe courte, bordées de dents inégales, la plupart surdentées ; la nervure médiane et les nervures latérales sont assez velues en dessous. Le pétiole est long, souvent lavé de rouge, muni de quelques poils et d'une ou deux grosses glandes sessiles et ombiliquées.

Les fleurs étant absolument semblables à celles du merisier, je me dispenserai de les décrire.

Le fruit est noir dans la parfaite maturité, figuré en cœur, luisant, haut de 23 à 25 millimètres ( 10 à 11 lignes ), pendu à une queue rougeâtre, longue de 40 millimètres ( 18 lignes ).

La chair est fondante, d'un rouge violet, ainsi que l'eau qui est fort douce et bonne.

On cueille cette Guigne depuis le 15 juin jusqu'au 15 juillet. Elle n'est pas la plus grosse, mais elle est fort estimée.







*Guigne noire.*

*Poitau pinx.*

*De l'Imprimerie de Langlois.*

*Bocourt sculp.*





# BIGARREAU COMMUN.

*Cerasus Bigarella communis.* Poit. et Turp.



Le nom de Bigarreau vient du latin *bis varius*, et ne s'appliquait autrefois qu'aux cerises dont la peau, et quelquefois la chair était bigarrée de diverses couleurs. Dans la suite on négligea la signification du mot, et l'usage aujourd'hui fait ranger sous le nom de Bigarreau toutes les cerises en cœur qui ont la chair ferme et croquante.

On distingue les divers Bigarreux à leur grosseur, à leur couleur, à leur peau tiquetée ou non tiquetée, et surtout au temps de leur maturité. Les arbres qui les portent et les fleurs qui les précèdent n'offrent que des différences très légères, et surtout très difficiles à saisir.

Le Bigarreautier commun prend assez naturellement une forme conique; ses rameaux, très ouverts, laissent pendre leurs extrémités, qui sont toujours grêles, assez rameuses, terminées par des bourgeons jaunâtres, violets du côté du soleil, anguleux, finement tiquetés, visqueux au sommet.

Les feuilles sont oblongues, pointues, molles, pendantes, le plus souvent creusées en gouttière, longues de 12 à 16 centimètres (4 à 5 pouces), d'un vert jaune tendre, bordées de dents inégales terminées en pointe purpurine. Le pétiole, d'un pourpre violet, porte quelques grosses glandes vers le sommet.

Les boutons à fleurs sont toujours nombreux aux extrémités des branches à fruit; pendant l'hiver ils sont ventrus, aigus; au printemps, leurs écailles intérieures s'ouvrent, s'étendent; alors on voit qu'elles sont soyeuses en dedans, et ciliées sur les bords, et quelques-unes se développent en petites feuilles.

Chaque bouton donne naissance le plus souvent à trois fleurs, d'abord blanches, et qui bientôt prennent une teinte rosée, portées sur des pédoncules grêles, glabres, longs de 3 à 6 centimètres (1 ou 2 pouces). Avant la fécondation le style est plus court que les étamines; après cet acte il est de leur longueur.

Le fruit a 2 centimètres (10 lignes) de hauteur et presque autant d'épaisseur; il est comprimé, marqué d'un sillon longitudinal qui produit une petite échancrure au sommet.

La peau est luisante, d'un fond pâle et jaunâtre, lavée de rouge vif dans quelques

endroits , de rouge pâle dans d'autres, partout tiquetée de points ou lignes très courtes, également rouges.

La chair est blanche, ferme et croquante.

L'eau est vineuse, agréable, peu ou pas assez abondante.

Le noyau est blanc, et non pas rouge, comme le dit Duhamel.

Ce Bigarreau mûrit à la fin de juin et dans le commencement de juillet.





*Bigarreau Commun.*

40.



# BIGARREAU DE ROCMONT.

*Cerasus bigarella Rocmontis.* Poit. et Turp.



ANS quelques établissemens, on appelle ce fruit gros Bigarreau couleur de chair; mais comme la couleur de chair est fréquente dans d'autres Bigarreaux, cette dénomination manque de précision. Dans d'autres endroits on le nomme Bigarreau commun, ailleurs Belle de Rocmont; mais il y a un bigarreau plus commun et moins gros que lui, et qui peut trouver mauvais qu'un autre partage son nom. Quant à la désignation de Belle de Rocmont, elle a l'inconvénient de mêler les genres, et la nomenclature des fruits contient déjà assez d'absurdités sans qu'il soit besoin de consacrer celle-ci.

Le Bigarreaulier de Rocmont est un arbre vigoureux et très fertile; il laisse beaucoup pendre ses branches; son bois d'un an est cendré, luisant, marqué de gros points saillans, poudreux, qui paraissent une sécrétion.

Ses bourgeons sont longs, menus, pendans, d'un vert tendre, roux au soleil, munis de boutons jaunes, coniques et aigus.

Les feuilles sont grandes, molles, d'un vert tendre, moins blond que les bourgeons; les inférieures sont ovales avec une pointe courte, les supérieures oblongues avec une pointe allongée; toutes sont d'une étoffe mince, un peu velue en dessous, bordées de grandes dents souvent surdentées. Elles ont le pétiole long, assez menu, d'un rouge violet obscur, muni de quelques soies laineuses, légèrement canaliculé, garni le plus souvent de deux glandes oblongues, presque réniformes quand elles sont grosses, arrondies ou cupulées quand elles sont petites.

Les fleurs sont grandes et d'un beau blanc, portées sur des pédoncules grêles, assez verts, longs de 34 millimètres. Elles ont le calice un peu rouge, à divisions entières; les étamines grêles et longues; la plupart des pétales un peu échancrés au sommet.

Le fruit est gros, cordiforme, d'abord couleur de chair dans le commencement de sa maturité, ensuite d'un rouge vif, marbré et luisant du côté du soleil; le côté du sillon a une élévation considérable vers la base. Un beau fruit a 27 millimètres (un pouce) de hauteur; sa peau est fort tendre; la chair est blanche, très peu croquante.

L'eau est peu abondante et peu relevée.

Le noyau est gros, ovale-oblong, très lisse, les arêtes latérales étant à peine saillantes; il contient une amande amère.

Ce beau Bigarreau commence à mûrir à la mi-juin et dure jusqu'en juillet. Je ne lui trouve pas les excellentes qualités que lui attribue Duhamel.

