

# POMOLOGIE

FRANÇAISE.

III.



# 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 TROISIÈME.

PARIS.

LANGLOIS ET LECLERCQ, LIBRAIRES-ÉDITEURS,  
RUE DE LA HARPE, N° 81.

M DCCC XLVI.

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

**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





## GENRE GROSEILLER.



HEF d'une petite famille que les botanistes désignent sous le nom de *Grossulariæ*, composée de petits arbrisseaux indigènes et exotiques, épineux ou non épineux, à feuilles simples, lobées, alternes, et dont le caractère commun est d'avoir :

1° Un calice d'une seule pièce, plus ou moins tubulé, profondément divisé en cinq découpures oblongues, roulées en dehors, persistantes.

2° Cinq pétales très petits insérés au bord du calice, alternes avec ses divisions.

3° Cinq étamines courtes, alternes avec les pétales, insérées aussi à l'orifice du calice.

4° Un ovaire adhérent, couronné par le calice, du centre duquel s'élève un style profondément divisé en deux branches divergentes, épaissies en stigmate au sommet.

5° Une baie globuleuse ou ovale, uniloculaire ayant deux réceptacles pariétaux opposés où sont attachées les graines par des petits cordons ombilicaux; ces graines sont ovales, membraneuses, ayant l'embryon très petit, logé dans le bout inférieur d'un grand périsperme.

*Histoire et culture.* L'espèce primitive des Groseillers à grappes se trouve dans tous les bois de l'Europe, d'où on l'a tirée pour la cultiver dans les jardins, et où elle a produit quelques variétés. Cependant elle n'était pas connue des anciens botanistes, ou du moins on ne la trouve pas dans leurs ouvrages. Tragus paraît être le premier qui l'ait décrite et figurée vers l'an 550; mais cet auteur qui ne connaissait le *ribas* des Arabes (*rheum ribes*) que par ses propriétés médicinales, et qui retrouvait les mêmes propriétés dans la Groseille, et une espèce de ressemblance entre ce fruit et les tubercules des tiges et des feuilles du *ribas*, confondit cette dernière plante avec le Groseiller, en les réunissant sous le nom générique de *Ribes*. Cet assemblage monstrueux persista long-temps, parce que les botanistes arabes ne connaissaient pas le Groseiller, et que les botanistes européens ne connaissaient pas le *ribas* des arabes. Dillen, botaniste anglais, ayant reçu et semé des graines de *ribas*, en 1750, reconnut pourtant que cette plante se rapprochait des oseille. Enfin Linné la rangea parmi les rhubarbes, et conserva le nom de *ribes* au Groseiller.

Depuis long-temps l'usage de multiplier le Groseiller par les semences est abandonné, probablement parce qu'on n'en obtenait pas de variétés à fruit plus gros. Mais les éclats enracinés, les marcottes et les boutures suffisent à sa multiplication. Quoiqu'il ne soit pas délicat, il est nécessaire de lui donner une bonne terre meuble, un labour à chaque printemps et plusieurs sarclages pendant l'été.

La fertilité extraordinaire de cet arbrisseau, fait qu'on le cultive assez négligemment. On lui conserve le plus souvent la forme d'un petit buisson qu'il prend naturellement en le tondant avec des ciseaux; mais cet usage est très blâmable, parce qu'on détruit annuellement les jeunes pousses propres à donner le plus beau fruit, et que l'intérieur du buisson se garnissant de plus en plus, le fruit qui s'y trouve ne peut jouir de l'air et du soleil. Il faut au contraire entretenir beaucoup de vide au centre du buisson, en ne laissant qu'un certain nombre de tiges que l'on arrête à la hauteur de 3 à 4 pieds. Tous les ans en hiver ou au printemps on taille les forts bourgeons à 4 yeux, les moyens à 2, et on laisse entières les petites branches à fruits. Quand ces branches sont devenues trop grandes ou qu'elles ne donnent plus que de petits grains, on les supprime successivement en choisissant pour les remplacer les plus forts bourgeons qui se développent chaque année de la souche.

Mais enfin lorsque les Groseillers sont trop vieux, ce qui leur arrive à l'âge de 8 à 12 ans, ils ne produisent ordinairement que des petits fruits d'une telle acidité, dit Duhamel, que les oiseaux mêmes ne les mangent pas. Pour les renouveler, il n'est pas besoin de tirer le plant d'ailleurs; les jeunes bourgeons éclatés de ces vieux pieds dégénérés et plantés dans d'autres places, ou dans la même, pouvu qu'on en change la terre, se rétabliront et donneront de beaux fruits.

C'est ainsi que les jardiniers intelligens cultivent le Groseiller dans les plates-bandes d'un potager. Quelquefois même ils l'élèvent en boule sur une seule tige haute de 3 à 4 pieds (environ un mètre), ce qui est préférable, nécessaire même quand on a peu de place à donner à cet arbrisseau. On peut encore le mettre en espalier au midi pour hâter la maturité de son fruit, et au nord pour la retarder.

Quand les Groseilles sont mûres, elles n'ont pas de plus grand ennemi qu'un soleil trop ardent. Pour les en garantir et les conserver jusqu'en novembre, on couvre les Groseillers avec des paillassons.

*Usages.* La Groseille rouge se mange en santé comme un fruit délicieux, et elle n'est pas moins utile dans la maladie. On en prépare une gelée et un sirop propre à modérer les ardeurs de la fièvre causée par une bile trop exaltée. Elle se confit en grain, en pâte, en conserve, en compote. L'agréable acidité de ce fruit apaise la soif des malades et leur donne bonne bouche. Le sirop de Groseilles battu dans de l'eau est d'un usage familier, utile et agréable en été. Dans les relâchemens et les coliques bilieuses, ce sirop et la gelée sont très efficaces. Le suc de Groseilles mêlé avec égale quantité de suc de Verjus, de Citron dans de l'eau commune est un des meilleurs gargarismes pour les maux de gorge, de quelque nature qu'ils soient. Aucun acide ne vaut le sirop de Groseilles dans le mal de gorge gangreneux des enfans, parce qu'il est aussi cordial que rafraîchissant. On relève la confiture de cerises avec des Groseilles, et on adoucit celle de Groseilles avec des framboises. Pour faire un excellent vin de Groseilles, on en extrait le jus qu'on laisse un peu fermenter, et on y ajoute du sucre convenablement.

# GROSEILLE ROUGE.

*Ribes rubrum.* Poit. et Turp.

 LE Groseiller à fruit rouge forme un buisson qui s'élève à la hauteur de 4 à 6 pieds (1 à 2 mètres) composés de beaucoup de rameaux flexibles qui sortent annuellement de la souche. Ces rameaux, ainsi que ceux de tous les Groseillers, sont revêtus de quatre écorces; les deux extérieures ou épidermiques, ont leurs fibres circulaires comme dans les cerisiers, tandis que les deux intérieures ont leurs fibres longitudinales.

Les boutons sont bruns, allongés, appliqués contre le bourgeon; ceux à fruit sont, contrairement à l'usage ordinaire, plus petits que ceux à bois.

Les feuilles sont alternes, pétiolées, longues et larges de 3 à 4 pouces (80 à 108 millimètres), découpées en cinq lobes principaux qui sont eux-mêmes échancrés en plus petits lobes dentés, terminés par une pointe glanduleuse; la surface supérieure est nue, d'un vert foncé, sillonnée; l'inférieure est d'un vert pâle et légèrement pubescente. Le pétiole, aussi long que la feuille, est sillonné dans toute sa longueur, élargi à la base pour embrasser le bouton qu'il protège, et muni dans cette partie de plusieurs cils latéraux.

Les fleurs naissent en grappes simples et pendantes; elles sont petites, herbacées, attachées par de courts pédicelles sur l'axe commun.

Le fruit est globuleux, d'un beau rouge, luisant, transparent, couronné par les débris de la fleur.

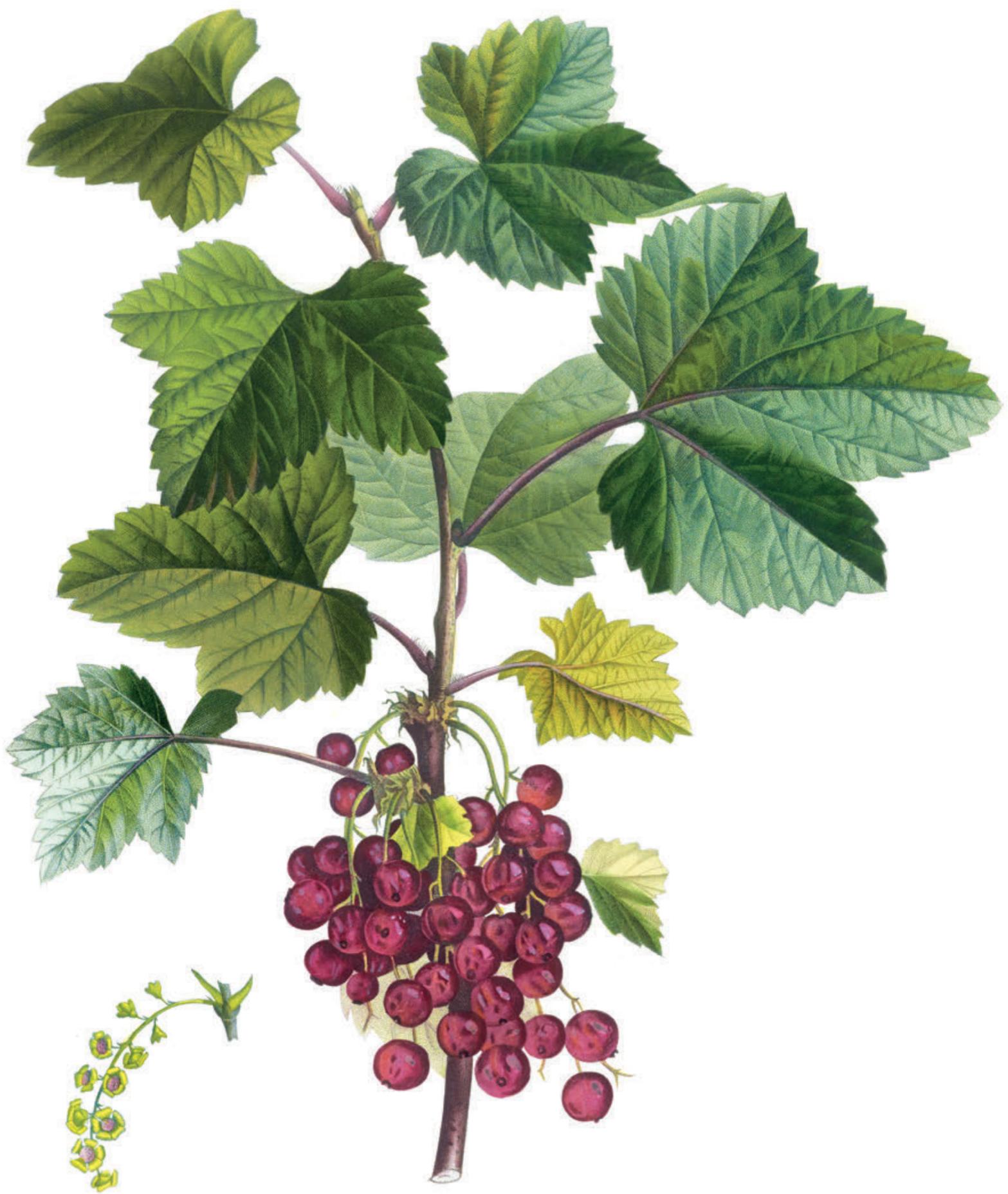
La chair est fondante, d'une couleur rose.

L'eau est abondante, acidulée, peu colorée. Si elle est rouge lorsqu'on l'a exprimée, c'est à la peau qu'elle doit cette couleur, comme le vin doit la sienne à la peau du raisin.

Les pepins, dans un fruit succulent, sont au nombre de 4 à 8, les uns ovales, les autres allongés en petites larmes.







*Groseiller à grappes*, Fruit rouge.

*De l'Impimerie de Langlois*

*Bouquet. 8.*



# GROSEILLE A GRAPPES,

## A FRUIT BLANC.

*Ribes racemosa, Fructu albo. Poit. et Turp.*



'EST au sujet de cette Groseille surtout que je sens le besoin de prier le lecteur bienveillant de ne pas disputer des goûts et des couleurs, question interminable, dont je sais quelque chose. D'abord je rappelle que les jardiniers, observateurs et doués de quelque perspicacité, reconnaissent souvent à l'inspection d'un végétal si sa fleur, si son fruit seront rouges ou blancs. Une certaine pâleur répandue sur toutes les parties de celui qui doit produire des fruits blancs est un indice qui ne trompe pas l'œil exercé. Ainsi le Groseiller qui m'occupe a l'épiderme plus pâle que celui qui porte des Groseilles rouges; ses fleurs sont d'un blanc sale et n'ont rien du rouge qui distingue celles de son congénère à fruit rouge. Il en est de même chez les Fraisiers, les Framboisiers, les Cerisiers, les Figueurs, les Épinés, et partout où un genre contient des variétés les unes à fruit rouge et les autres à fruit blanc.

Quant à l'opinion que la pâleur est un indice de faiblesse dans l'individu qui en est affecté, quelques exemples paraissent l'appuyer, et quelques autres l'infirmier.

Relativement au goût ou plutôt à la saveur des fruits, la question est plus sérieuse; la science s'en est mêlée. Le grand Linné, à qui rien de ce qui concerne les végétaux n'a échappé, nous a laissé à ce sujet un jugement formulé avec un laconisme lucide que, depuis lui, personne n'a pu retrouver. Selon ce célèbre naturaliste, telle couleur sur un fruit indique telle saveur dans sa chair; voici comme il a formulé son jugement: *Color pallidus insipidum, viridis crudum, luteus amarum, ruber acidum, albus dulce, niger ingratum indicat*; et il s'appuie sur de nombreux exemples irrécusables.

Personne ne respecte plus que moi le profond savoir du botaniste suédois; j'honore sa mémoire et suis prêt à la défendre envers et contre tous; mais le praticien voit quelquefois plus loin que le savant, puis il n'y a pas de loi sans exception. L'Abricot est jaune, donc il est amer, selon Linné; cependant, en Grèce et dans l'Asie, on compare l'Abricot à une boule de miel; à Paris même, on ne le trouve pas du tout amer. Le soleil de Stockholm n'est pas le soleil de Constantinople, ni d'Ispahan; et quand, sous l'équateur, je lisais les ouvrages des savans d'Europe, il fallait quelquefois que mon respect intervînt pour empêcher ma bouche de sourire.

Que conclure de tout ceci? C'est que les livres ne sont guère bons que pour les peuples chez lesquels ils sont faits.... Cela n'est pas même encore vrai, car on m'écrit de la Normandie

que, dans le Calvados, on n'aime pas, on ne mange pas les Groseilles blanches, parce qu'elles sont trop acides, et qu'on y aime, qu'on y mange les Groseilles rouges, parce qu'elles sont plus douces, tandis qu'à Paris, on affaiblit l'acidité des Groseilles rouges avec des Groseilles blanches. Je pourrais citer encore beaucoup d'exemples semblables, mais il me semble qu'en voilà assez pour bien mériter de celui qui a dit le premier qu'il ne faut pas disputer des goûts et des couleurs.

Rentrons sur notre terrain et parlons plus sérieusement. On cultive moins, on vend beaucoup moins de Groseilles blanches que de Groseilles rouges à Paris, et cependant, il y a peu de différence entre elles par rapport à la qualité. Il serait possible que les cultivateurs se fussent aperçus que le Groseiller à fruit blanc ne charge pas toujours autant que celui à fruit rouge, et que, comme les Groseilles se vendent à la livre, ils se fussent attachés de préférence à celui qui en rapporte le plus. D'un autre côté, les Groseilles blanches se conservent moins long-temps sur pied; leur peau roussit et elles ne plaisent plus autant; seconde raison pour en restreindre la multiplication, car, avant tout, il faut que le cultivateur s'attache à produire ce qui se vend le mieux.





*Groseiller à grappes, (fruit blanc.)*

*De l'imprimerie de Langlois.*



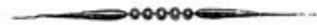
# GROSEILLE A GRAPPE CARNÉE.

*Ribes carneum.* Poit. et Turp.



N distingue cette variété par son fruit d'un rouge pâle ou couleur de chair. Elle est beaucoup moins cultivée que la blanche et la rouge, parce qu'elle est moins fertile et d'une qualité inférieure. On ne la rencontre que chez les curieux et dans les collections, où on lui donne la même culture qu'aux autres.

Les auteurs et les jardiniers parlent d'une Groseille perlée qu'on n'a jamais pu me montrer, et que j'ai cherchée en vain dans une infinité de collections. Je reste persuadé que cette Groseille, dite perlée, n'est autre chose que la Groseille blanche bien cultivée et dans un certain état de maturité.







*Groseiller à grappes, (fruit carné.)*



# CASSIS.

*Ribes nigrum.* Poit. et Turp.



Le Cassis est originaire de la Suède et de la Suisse. C'est un arbrisseau touffu qui produit de sa base plusieurs tiges hautes de 1 à 2 mètres (3 à 6 pieds), mais que l'on taille ordinairement à la moitié de cette hauteur. Toutes ses parties répandent une odeur très forte et désagréable lorsqu'on les touche ou qu'on les ébranle. L'écorce des vieilles tiges est noirâtre, celle des jeunes pousses est fauve, couverte d'un duvet poudreux et blanchâtre.

Les boutons à bois, beaucoup plus gros que ceux à fruit, sont allongés, verdâtres, composés d'écaillés, munies d'une pointe dorsale, ce qui indique que ces écaillés ne sont que des feuilles avortées.

Les feuilles, longues et larges de 3 à 5 pouces, sont découpées en cinq lobes inégaux, garnis de dents terminées en pointe glanduleuse; le lobe intermédiaire est beaucoup plus grand que les autres; la surface supérieure est nue, tandis que l'inférieure est légèrement pubescente et munie dans l'angle de ses nervures de glandes dorées auxquelles on attribue sinon l'odeur de la plante, du moins la propriété médicinale des feuilles du Cassis; les cils que l'on remarque à la base du pétiole de tous les groseillers sont plus gros dans cette espèce que dans aucune autre.

Les fleurs sont disposées en grappes pendantes moins garnies et moins nombreuses que dans le groseiller rouge; chaque grappe est composée d'environ une douzaine de fleurs verdâtres, lavées d'une légère teinte violette.

Le fruit, une fois plus gros que la grosseille rouge et beaucoup moins nombreux, est d'un violet noir très foncé; il mûrit en juin et juillet, et conserve à son sommet les débris desséchés de la fleur. Sa peau est dure, tiquetée de petits points blancs; lorsqu'on l'écrase, elle répand une teinture d'un beau rouge vif; la chair est fondante, d'un blanc bleuâtre d'un goût particulier bien connu, mais qui ne plaît pas à tout le monde: on trouve dans chaque fruit dix à vingt pepins durs anguleux, d'un brun clair.

Le Cassis est depuis long-temps cultivé dans les jardins et en plein champ aux environs de Paris, comme le groseiller rouge. Son odeur forte et désagréable en éloigne les insectes qui dévorent les autres groseillers. L'infusion de ses feuilles est apéritive, stomachique, propre aux mauvaises digestions. On mange rarement ses fruits, mais on en fait un sirop excellent pour les maux de gorge, ce qui leur a fait donner dans quelques endroits le nom

de baies ou de fruits à l'esquinancie. On en fait aussi une liqueur qui, en facilitant la digestion, tempère l'ardeur de l'estomac, et n'échauffe pas comme les autres liqueurs. Les Irlandais les font infuser dans de l'eau-de-vie de grain, dont ils font du punch, et qu'ils recommandent comme un très bon remède pour le rhume et les maux de gorge.

La Nouvelle-Angleterre produit aussi un Cassis qui diffère un peu du nôtre, et qui se trouve dans les jardins botaniques, chez les curieux, et chez les marchands de plantes étrangères, mais comme il est moins beau que le nôtre et qu'on ne fait aucun usage de ses fruits, on ne le comprend pas dans cet ouvrage.





*Cassia.*

*De l'Imprimerie de Langlois*

2.

*Bouquet Sc.*



# GROSEILLIER DES BOIS

A PETITS FRUITS VERTS HISPIDES.

*Ribes grossularia.* Lin., Poit. et Turp.

E petit rameau B du dessin ci-joint représente cette espèce botanique, qu'on reconnaît à ses fruits hérissés, et d'où sont sorties sans doute d'autres variétés à fruits plus gros. Il ne mérite pas la culture, et je ne le présente ici que comme l'un des types de ces gros et très gros fruits obtenus d'abord dans la culture anglaise et ensuite dans la nôtre. Dans toutes les groseilles hérissées, l'ovaire est d'abord garni de deux sortes de poils; les uns doux, soyeux, plus nombreux; les autres plus gros, plus courts, terminées par une tête colorée et visqueuse. C'est cette dernière sorte de poils, que l'on peut appeler *Papilles*, qui persiste, grandit avec le fruit et le rend hérissé.

Ce fruit, toujours vert, même dans sa plus grande maturité, est parfaitement rond, de 9 millim. (4 lignes) de diamètre, pendu à une queue courte, et couronné par le calice desséché. Sa maturité est assez tardive, et il n'est mangé que par les enfans.

# GROSEILLIER DES BOIS

A PETITS FRUITS AMBRÉS HÉRISSES.

*Ribes grossularia silvatica.* Poit. et Turp.

ETTE espèce est représentée dans le rameau A du dessin ci-joint. Si l'on voulait risquer une hypothèse, il serait aussi permis de la prendre pour la mère de toutes les Groseilles hérissées que la précédente; je l'ai souvent rencontrée dans mes herborisations, et l'échantillon du dessin a été cueilli au bois de Meudon. Ses épines sont quelquefois d'un jaune remarquable. A ces fleurs, qui sont nombreuses et très colorées, succèdent des fruits arrondis, d'un jaune d'ambre dans la maturité, du diamètre de 14 à 16 millim. (6 à 7 lign.),

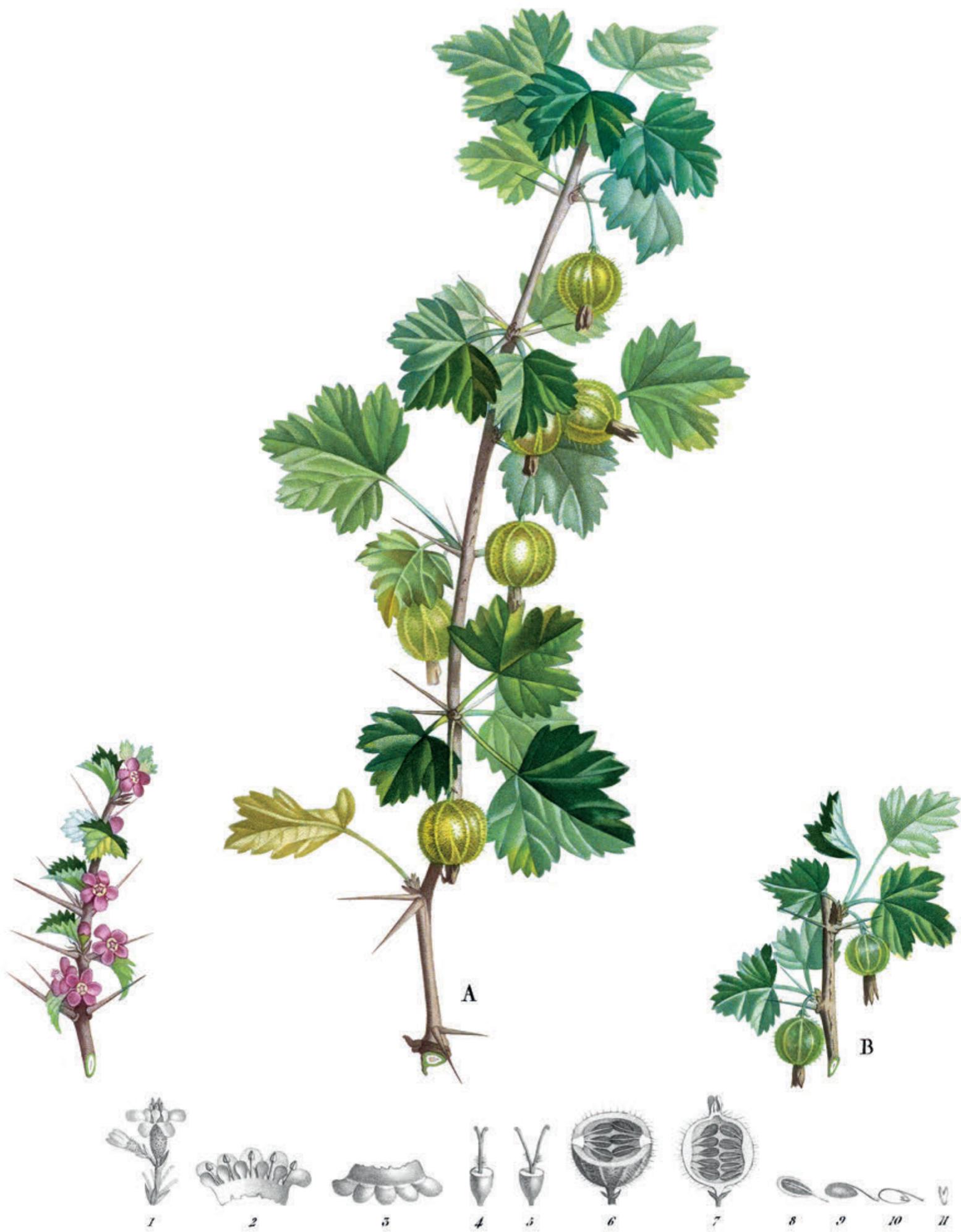
revêtus d'une quantité plus ou moins grande de poils raides terminés en petite tête ; il y a de plus sur la peau une légère pubescence.

EXPLICATION DE LA PLANCHE CI-JOINTE.

*Nota, ces détails appartiennent à l'espèce B.*

1. Pédoncule chargé de deux fleurs un peu grossies.
2. Calice ouvert vu en dedans, montrant l'insertion des pétales et des étamines.
3. Le même vu en dehors.
- 4 et 5. Deux ovaires grossis surmontés chacun de son style. On voit que ces styles sont très inégalement divisés en deux branches, et qu'ils sont velus vers le milieu de leur longueur.
6. Coupe circulaire d'un fruit grossi.
7. Coupe verticale du même, montrant également les graines et leur point d'attache.
8. Graine grossie entourée d'une substance gélatineuse et diaphane.
9. La même débarrassée de cette substance.
10. Coupe verticale d'une graine, faisant voir l'embryon logé à la base d'un grand périsperme qui compose presque toute la graine.
11. Embryon isolé très grossi.





A *Groscillier des bois à fruit vert.* B *Groscillier des bois à fruit ombre.* 162. 163. 165

Bouquet Sculp.



# GROSEILLE

## PETITE VERTE RONDE HÉRISSÉE.

*Ribes viridi-minus.* Poit. et Turp.



OICI la première variété produite par la culture, ou bien l'espèce sur laquelle la culture a produit une augmentation remarquable.

Les tiges sont droites, raides, peu rameuses, et de moyenne hauteur; elles ont les bourgeons jaunâtres, cannelés, garnis de longues épines, la plupart simples.

Les feuilles sont luisantes, glabres des deux côtés, petites, peu découpées.

A des fleurs peu colorées, souvent solitaires, portées sur d'assez longs pédoncules, succèdent des fruits verts, arrondis, légèrement hérissés, de 18 millim. (8 lig.) de diamètre, qui ont la peau tendre, l'eau et la chair agréables.



