

POMOLOGIE

FRANÇAISE.

IV.

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 QUATRIÈME.

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 quatrième**

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 QUATRIÈME VOLUME.

POMMIER.

Description générique, histoire, usages et culture.

- | | | |
|--|--|---|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. POMMIER Azerole (fleurs). 2. — — (fruits). 3. — de Paradis. 4. — petit Api. 5. — Api noir. 6. — Api étoilé. 7. — Pomme noire. 8. — Barbarie (gros). 9. — Barbarie (petit). 10. — Fenouillet gris. 11. — Fenouillet rouge. 12. — Doux-aux-vespes. 13. — Doux-juvigny. 14. — Fleur d'auge. 15. — Galo-Bayeux. 16. — de rosée. 17. — d'Anette. 18. — de Blanc-Michel. 19. — Robert de Rennes. 20. — Amer-doux-gris. | <ol style="list-style-type: none"> 21. POMMIER Calville blanche. 22. — Calville rouge. 23. — Calville malingre. 24. — Cœur de bœuf. 25. — Cœur de pigeon. 26. — Cœur de pigeon blanc. 27. — Gros Pigeonnet. 28. — Pigeonnet de Rouen. 29. — Passe-pomme rouge. 30. — Passe-pomme blanche. 31. — Belle-fleur. 32. — de Finale. 33. — Reinette naine. 34. — Reinette de Bretagne. 35. — Reinette du Canada. 36. — Reinette grise. 37. — Reinette d'Angleterre, hâtive. 38. — Reinette blanche hâtive. 39. — Reinette jaune hâtive. 40. — Reinette jaune tardive. | <ol style="list-style-type: none"> 41. POMMIER Reinette (grosse) rouge ti-
quetée. 42. — Pomme d'or. 43. — Pomme princesse. 44. — la Belle Hollandaise. 45. — Pomme de violette Eyries. 46. — Pomme-figue. 47. — Royale d'Angleterre. 48. — Pomme Lelieur. 49. — Pomme Joséphine. 40. — Pomme de Châtaigner. 51. — Rambour d'été. 52. — Belle du Havre. 53. — Oléose. 54. — de Montalivet. 55. — de Glace, hâtive. 56. — de Glace, tardive. 57. — d'Astracan. 58. — Suisse. |
|--|--|---|

COIGNASSIER.

Description générique, histoire, usages et culture.

- | | | |
|--------------------------------|-----------------------------|-----------------------------|
| 1. COIGNASSIER à fruit oblong. | 2. COIGNASSIER de Portugal. | 3. COIGNASSIER de la Chine. |
|--------------------------------|-----------------------------|-----------------------------|

NÉFLIER.

Description générique, histoire, usages et culture.

- | | | |
|----------------------|-----------------------|--|
| 1. NÉFLIER des bois. | 3. NÉFLIER de Correa. | |
| 2. — sans noyaux. | 4. — à gros fruit. | |

AZEROLIER.

Description générique, histoire, usages et culture.

- | | | |
|--|--|--|
| 1. AZEROLIER écarlate. | 3. — à feuilles de poirier, fruit jaune. | |
| 2. — à feuilles de poirier, fruit rouge. | 4. — à feuilles de Tanaisie. | |

NOYER.

Description générique, histoire, usages et culture.

- | | | |
|---------------------|--------------------|--------------------|
| 1. NOYER ordinaire. | 2. NOYER à bijoux. | 3. NOYER de jauge. |
|---------------------|--------------------|--------------------|

NOISETIER.

Description générique, histoire, usages et culture.

- | | | |
|-----------------------------|-----------------------------|---------------------|
| 1. NOISETIER des bois. | 4. — franc à fruit rouge. | 6. NOISETIER cornu. |
| 2. — de futaie. | 5. — franc à fruit blanc. | 7. — du Levant. |
| 3. — Avelinier de Provence. | 5. — d'Amérique. | 8. — de Byzance. |

CHATAIGNIER.

Description générique, histoire, usages et culture.

1. CHATAIGNIER ordinaire (fleurs).
2. — — (fruits).



PIN.

Description générique, histoire, usages et culture.

1. PIN pignon (fleurs).
2. — — (fruits).

FIGUIER.

Description générique, histoire, usages et culture.

- | | |
|--------------------------|-----------------------|
| 1. FIGUE blanche, ronde. | 2. FIGUE de Bordeaux. |
|--------------------------|-----------------------|

POMMIER.

Malus. Foit. et Turp.

DESCRIPTION.



GENRE de la famille des rosacées, composé d'arbres à feuilles alternes, stipulées, et dont le caractère commun est d'avoir :

- 1° Un calice à cinq divisions oblongues et aiguës ;
- 2° Cinq pétales plus grands que le calice, insérés à son orifice ;
- 3° Une vingtaine d'étamines, rapprochées en gerbe, plus courtes que les pétales, et insérées au même lieu qu'eux ;
- 4° Un ovaire turbiné, adhérent, surmonté d'un style simple à la base, divisé dans le haut en cinq branches terminées chacune par un stigmatte en massue. Cet ovaire se change en un fruit charnu (appelé Pomme), arrondi, divisé intérieurement en cinq loges cartilagineuses qui contiennent chacune deux pepins ovales ou oblongs.

HISTOIRE, USAGES ET CULTURE.

Le Pommier croît naturellement dans les forêts de l'Europe septentrionale ; par suite d'une longue multiplication par graine, on en a obtenu un grand nombre de variétés dont les fruits mûrissent à diverses époques et ont des qualités différentes. On divise aujourd'hui les Pommes en douces, acides et amères ; les acides sont estimées pour être mangées crues ou cuites ; les douces se mangent aussi, mais sont moins estimées ; les amères ne peuvent se manger, mais elles entrent dans la confection du cidre et donnent à cette liqueur une qualité particulière.

Les diverses variétés de Pommier ne se reproduisant pas ordinairement de graines, on les multiplie par la greffe en fente et en écusson. Les sujets sur lesquels on les greffe sont le Franc, le Doucin et le Paradis. Le doucin fait des arbres moins grands que le franc, et le paradis les fait encore plus petits que le doucin ; mais il rend les fruits plus gros que l'un et l'autre. Le Pommier aime une terre franche et fraîche ; la grande chaleur lui est contraire. Sa culture en grand, établie au côté nord de Paris, s'étend beaucoup moins au sud de cette capitale ; de sorte que là où la vigne ne peut plus produire de vin passable, à cause de l'abaissement de la température, commence celle propre au Pommier : aussi la Hollande et l'Angleterre cultivent-elles plus de Pommiers que nous.

Les Pommiers greffés sur franc forment des arbres à haute tige de plein vent, et se plantent en verger, en quinconce et le long des chemins; ceux greffés sur doucin se plantent dans les plates-bandes des jardins potagers, et se taillent en éventail ou en vase; ceux greffés sur paradis se plantent ou sur les plates-bandes ou en massif à 2 ou 3 mètr. (6 ou 8 pieds) les uns des autres, et se taillent en buisson. On voit beaucoup plus de Pommiers que de poiriers dans les campagnes pour plusieurs raisons; d'abord parce qu'il est moins délicat et qu'il vient presque partout; ensuite parce que son fruit se garde plus long-temps, plus aisément, et qu'il est d'une plus grande ressource pour l'hiver.

Pendant quarante ans les Pommiers de l'ouest et du nord de la France ont été très tourmentés par le puceron lanigère, *aphis mali*, qui causait des exostoses sur ses branches et souvent les faisait périr. Cet insecte, en se propageant, a gagné peu-à-peu les départemens plus tempérés; on l'a reconnu pour la première fois à Paris en juillet 1830, quoiqu'il y existât depuis une douzaine d'années; ensuite il s'est étendu jusqu'en Bourgogne, où il cause encore de grands ravages. Cependant il semble aujourd'hui diminuer ou disparaître des lieux de sa première invasion; on n'en voit plus dans plusieurs localités des environs de Paris où il causait de grands dommages, et il y a apparence qu'il disparaîtra tôt ou tard de notre sol. On dit qu'il a été importé de l'Amérique septentrionale. Je signale ici son passage sur nos Pommiers, comme une de ces épidémies qui, de temps en temps, viennent affliger l'espèce humaine, et qui ensuite ne se retrouve plus que dans l'histoire, tandis qu'il est d'autres insectes et d'autres maladies qui se renouvellent chaque année sur nos Pommiers et qui leur paraissent endémiques.

Il y a quelques Pommes qui affectent la forme d'une poire, et quelques poires qui affectent la forme d'une pomme; les fleurs de ces deux genres ayant aussi beaucoup de rapport entre elles, quelques botanistes ont réuni les deux genres en un seul, tandis que d'autres les tiennent séparés. Cette dissidence d'opinion vient de ce que les botanistes n'ont égard qu'aux caractères extérieurs des végétaux pour les rapprocher ou les éloigner dans leur classification; mais s'ils appelaient l'anatomie à leur secours, ils agiraient souvent différemment. Duhamel a commencé à montrer la différence qu'il y a entre l'organisation d'une Pomme et celle d'une poire: mais feu mon ami Turpin a perfectionné ce que Duhamel n'avait fait qu'ébaucher. Dans un savant mémoire lu à l'Académie le 28 mai 1838, et enrichi de superbes figures, il a fait voir les différences que je vais signaler entre les Pommes et les poires.

1° La chair de la Pomme est toute composée de cellules homogènes, grandes, contenant, outre d'autres cellules ou globules, beaucoup plus d'eau et d'air que dans les poires: c'est à la grande quantité d'air que les Pommes contiennent qu'elles doivent la propriété de pouvoir nager, tandis que les poires tombent au fond de l'eau. A volume égal, les poires sont plus lourdes que les Pommes.

2° La chair des poires est composée de cellules plus petites, et elles sont de deux sortes: les unes, formant la plus grande partie de la chair, contiennent aussi d'autres cellules ou globules, de l'eau et de l'air, mais en moindre quantité; les autres placées en partie sous la peau, où elles forment une couche pierreuse, et en partie autour des loges où elles forment le rocher, sécrètent une matière pierreuse dure; plusieurs de

ces cellules s'agglomèrent en plus grosses roches entourées d'autres cellules allongées, transparentes, et qui dans les figures de M. Turpin imitent des fleurs radiées de composées. Ainsi, c'est à ces concrétions pierreuses et au peu d'air contenu dans les poires qu'il faut attribuer leur poids plus grand que celui des Pommes.

Les Pommes d'été, ou pommes tendres, se mangent à mesure qu'elles mûrissent; les autres se cueillent vers la mi-octobre. Après les avoir fait un peu se ressuyer on les place dans la fruiterie. Si par hasard elles s'y trouvaient atteintes de la gelée, il faudrait ne pas y toucher, dit Labrettonnerie, elles dégèleront sans se gâter; mais si elles étaient surprises par une seconde gelée, elles seraient perdues. Une bonne serre voûtée ou une cave bien sèche, sont des endroits où les Pommes se conservent très bien.

Les Pommes crues sont un aliment salubre, pris modérément, pour les personnes sujettes à des altérations et à des coliques bilieuses, à des digestions fougueuses, et pour celles qui sont accidentellement échauffées, pressées d'une soif opiniâtre, tourmentées de rapports nidoreux, semi-putrides. C'est une très bonne ressource contre le mauvais état de l'estomac qui suit l'ivresse.

Les Pommes crues ne conviennent pas aux estomacs faibles, glaireux, pituiteux, qui refusent les crudités; elles leur donneraient des coliques et des indigestions. Réduites en pulpes ou en cataplasme, elles amollissent les tumeurs dures, inflammatoires, et elles en apaisent la douleur. On fait entrer les Pommes dans la composition de plusieurs pommades, nom substitué à celui d'onguent chez les praticiens.

Les Pommes cuites devant le feu fournissent un aliment aussi léger qu'agréable, innocent en santé comme en convalescence. Elles sont également bonnes en compote de plusieurs façons, en marmelade, en tourte, ou sous la cloche avec un peu de beurre. La Pomme de châtaignier, qui est moelleuse et tendre, est particulièrement propre à cet usage.

La Pomme de reinette est bonne pour faire soit des pâtes, soit des confitures et de la gelée. C'est à Rouen qu'on fait la meilleure. Enfin on peut servir toute l'année sur la table des Pommes crues, cuites, en compote, en beignets, etc. On en fait sécher au four dont le goût est très agréable. Presque tous les fruits tardifs des autres genres sont peu estimables; ce sont au contraire les meilleures Pommes, les Reinettes franches, la Pastophe d'hiver qui se conservent jusqu'aux nouvelles.

La fabrication du cidre, étant un objet de grande importance et en dehors de mon sujet, je ne m'y arrêterai pas; je dirai seulement qu'en Normandie, le meilleur cidre se fait avec un mélange raisonné de Pommes douces, acides et amères.

Le bois du Pommier sert aux mêmes usages que celui du poirier: il est un peu moins dur; sa couleur est plus blanche et moins agréable: cependant les menuisiers, les tourneurs, les graveurs le recherchent également: les charpentiers l'emploient à faire des menues pièces de moulin. Celui du Pommier franc est le meilleur.



POMME DE PARADIS.

Malus nana. Poit. et Turp.



Le Pommier Paradis, ou de Paradis, n'est qu'un petit arbrisseau qu'on cultive seulement pour en obtenir des sujets sur lesquels on greffe les autres espèces de Pommes afin d'avoir des arbres nains, mais qui rapportent de très gros fruits. Sa propriété de faire grossir les Pommes tient à sa petite dimension, qui ne permet pas à la sève descendante de s'écouler dans ses racines. On le multiplie de couchages et de boutures dans les pépinières, et on n'en voit guère s'élever au-dessus de 2 ou 3 mètres (6 ou 8 pieds.) Ses racines sont noirâtres et très cassantes : son tronc même produit beaucoup de protubérances qui crevent l'écorce et s'allongent en racines pour peu qu'on favorise leur sortie : c'est ce qui fait que le Paradis reprend si bien de bouture.

Sa fleur est large de 36 à 40 millim. (16 à 18 lignes), plane, à pétales échancrées obliquement au sommet ; ses étamines sont courtes, peu nombreuses, et les styles sont beaucoup plus longs qu'elles.

Les Pommes viennent ordinairement par bouquet de quatre à cinq. Elle varient peu en forme et en grosseur ; elles sont quelquefois arrondies, quelquefois un peu à côtes, surtout vers le sommet où l'œil se trouve placé dans un enfoncement étroit : cet œil est fermé par les divisions du calice qui sont conniventes, presque linéaires et fort longues. La queue est menue, presque glabre, longue de 27 millim. (1 pouce). Les plus gros fruits ont rarement plus de 54 millim. (2 pouces) de diamètre sur un peu plus de hauteur.

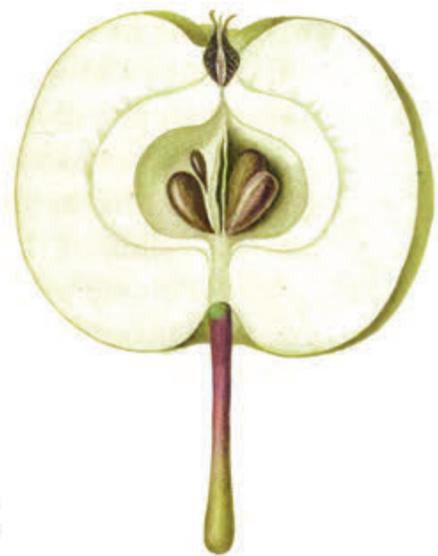
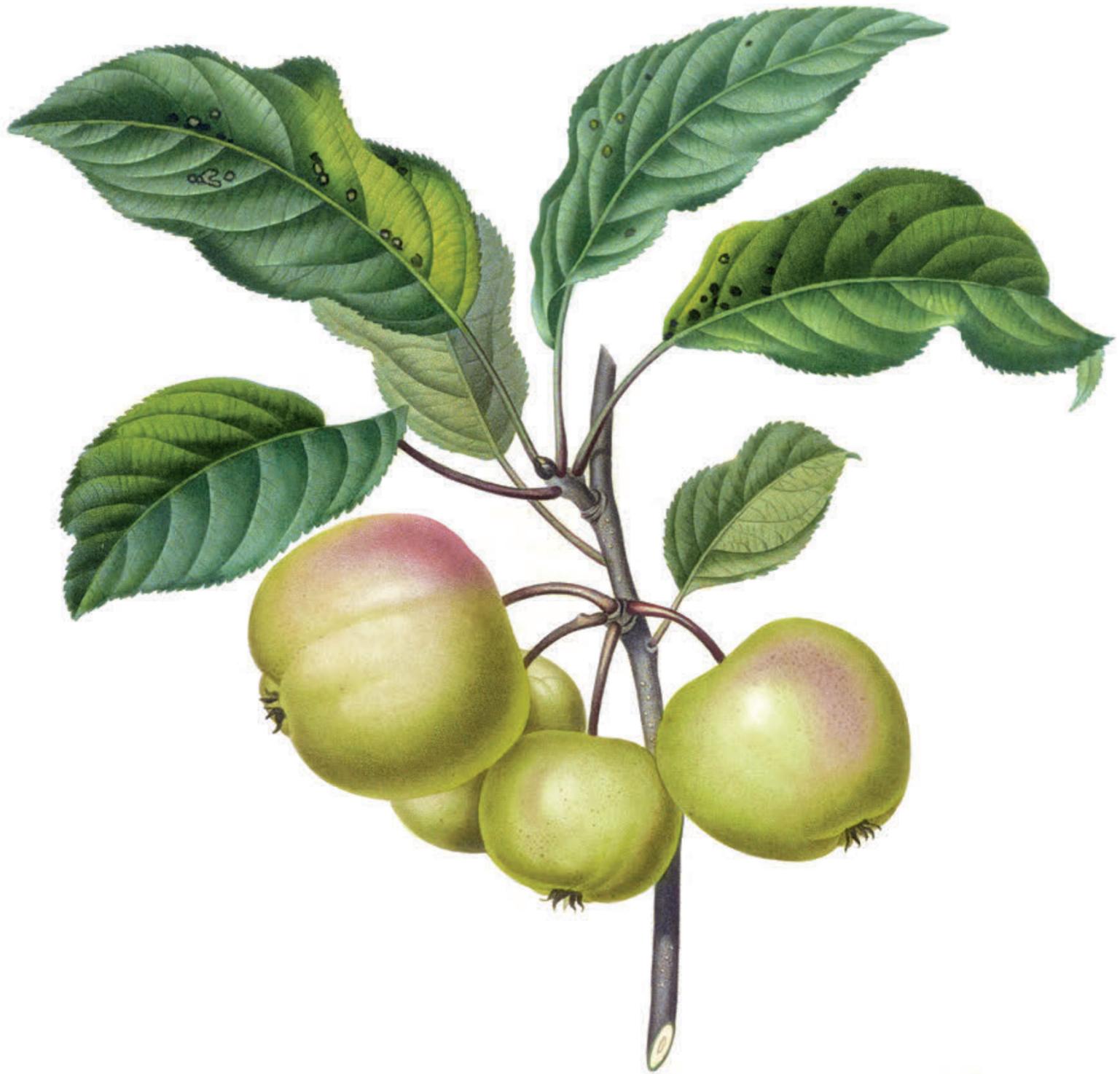
La peau est blanche, fine, lisse, un peu luisante, marquée de points plus blancs, et se lave d'un rose léger du côté du soleil.

La chair est blanche, fine, un peu âpre, et devient promptement pâteuse ou farineuse.

Son eau, peu abondante, passe de l'acide au doux.

Les cinq loges sont de moyenne grandeur, rangées autour de l'axe qui est ordinairement déchiré et remplacé par un vide ; les pepins sont bien nourris, très courts, marron clair.

Cette Pomme mûrit vers la fin d'août ; elle passe vite, se range parmi les Pommes douces, et n'est pas estimée. Cependant j'ai cru devoir en montrer ici le dessin, parce que les pomologistes ne la figurent pas ordinairement, quoique tous parlent beaucoup du petit arbre qui la produit.



Pomme de paradis.

De l'Imprimerie de Langlois.

Bocourt sculp.

POMME AZEROLE.

Malus hybrida. Poit. et Turp.



QUOIQUE rien ne soit moins certain que ce Pommier soit un hybride, le professeur Desfontaine lui en a cependant donné le nom, en l'indiquant originaire de la Sibérie. C'est une espèce, botaniquement parlant, puisqu'il se reproduit de graine.

Le Pommier Azerole, ainsi nommé de ce que son fruit n'est pas plus gros qu'une Azerole, a un port très dégagé : il pousse vigoureusement dans sa jeunesse, et cependant ne devient jamais un grand arbre ; son facies le rapproche assez de notre Pommier de glace hâtif.

Ses bourgeons sont longs, jaunâtres, anguleux, très légèrement cotonneux au sommet, assez souvent couverts de ce côté par une espèce de croûte argentée.

Les feuilles sont grandes, oblongues, d'un vert tendre, nues sur les deux pages, terminées en pointe quelquefois assez longues, bordées de grandes dents inégales ; elles ont le pétiole très long, souvent rougeâtre à la base, quelquefois dans toute sa longueur, un peu pubescent dans la jeunesse, conservant rarement ses stipules dans l'état adulte. Ces feuilles sont roulées les unes sur les autres dans le bouton, comme si la nature avait voulu empêcher les botanistes d'établir des lois sans exception.

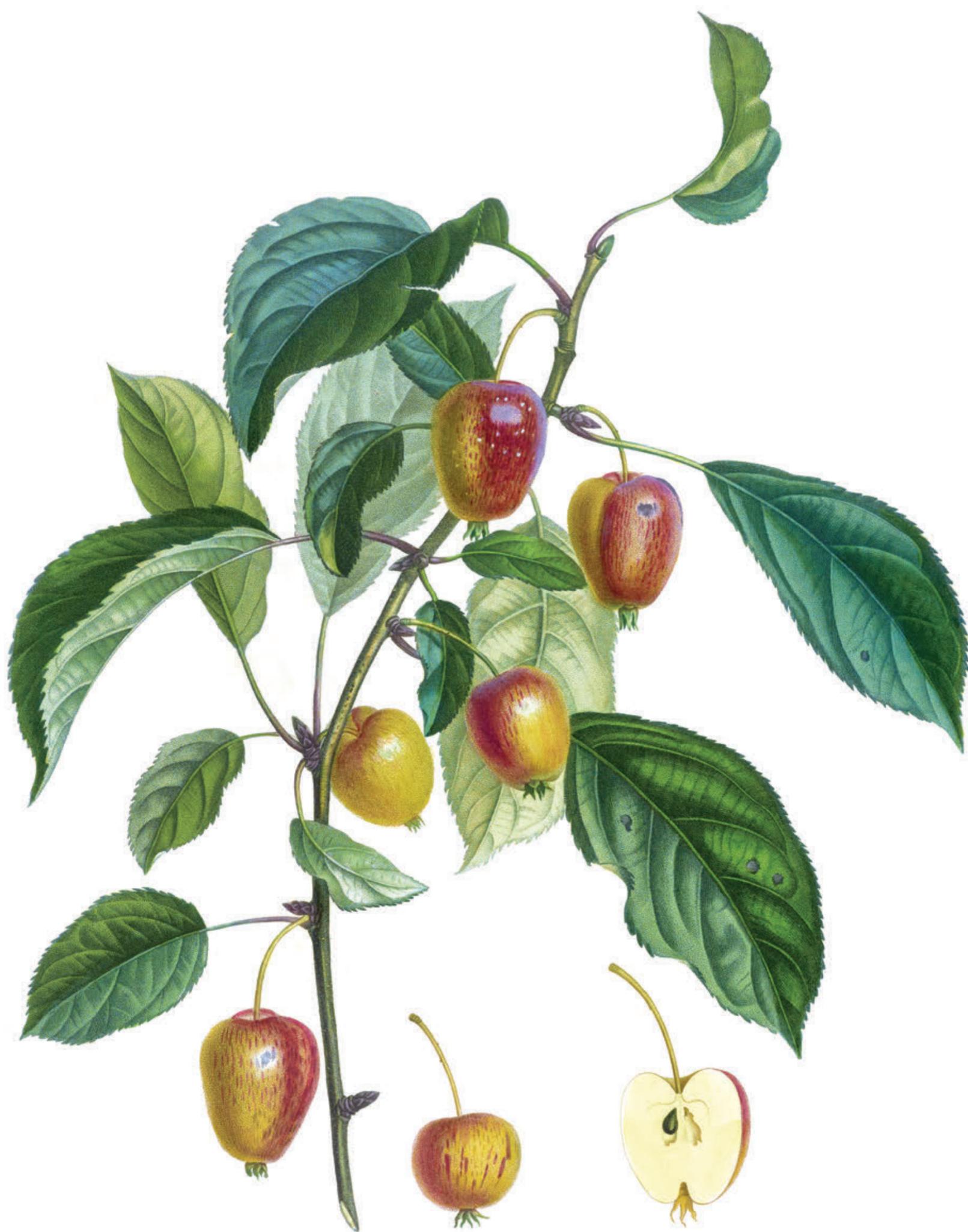
Les fleurs naissent six ou huit ensemble ; elles sont belles, d'un rose léger en dehors blanches en dedans, larges de 42 millim. (18 lig.), portées sur des pédoncules très grêles, longs de 26 à 34 millim. (12 à 15 lignes), marqués de quelques petites cicatrices causées par la chute des bractées. Le style a la colonne très courte ; ses cinq divisions sont de la hauteur des étamines et n'offrent rien de particulier.

Les fruits sont petits, très jolis, ordinairement solitaires, de forme oblongue dans la variété dessinée ici, arrondis dans un autre, pendus au bout d'une queue longue et menue ; ils conservent le calice de la fleur ; leur sommet passe du vert pâle au jaune de cire, et se fouette de rouge du côté du soleil ; le côté de la queue se couvre d'une légère fleur blanchâtre au temps de la maturité.

La chair est ferme, fine, âpre, presque aussi jaune que la peau, et son eau est très acide.

Ces Pommés mûrissent vers le 15 août, et ne sont cultivées que pour l'ornement des jardins. Leur arbre a un port très élégant et un beau feuillage; il fleurit vers le 15 avril, c'est-à-dire quinze jours ou trois semaines avant les Pommiers de verger; sa fleur répand une petite odeur douce, et sa blancheur contraste agréablement avec la tendre verdure de ses feuilles naissantes.





Pomme azerole, (en fruit.)

De l'imprimerie de Langlois

221. bis

Bouquet sculpté

POMME AZEROLE.

Malus kybrida. Poit. et Turp.



ETTE Pomme a été publiée dans la 25¹^e livraison. On croit être agréable à MM. les Souscripteurs en leur offrant aujourd'hui la fleur de ce petit Pommier, qui se trouve ou devrait se trouver dans tous les jardins où l'on aime à jouir des floraisons printanières. Trois très petits Pommiers ont le privilège de figurer dans les jardins comme arbres d'ornement par la beauté, l'abondance de leurs fleurs et la singularité de leurs Pommes : ce sont les *Malus hybrida*, le *Baccata* et le *Spectabilis*. Ce dernier l'emporte encore sur les autres par ses fleurs semi-doubles et plus roses.





Pomme azerole, (en fleur.)

De l'Imprimerie de Langlois.

Bouquet sculp.^t

POMME D'API ROUGE.

Malus apiola. Poit. et Turp.



ES Apis forment un petit groupe assez naturel et facile à distinguer parmi tous les pommiers. Ce sont des arbres de petite ou moyenne taille, très touffus, bien droits, et qui, sous la main d'un jardinier intelligent, prennent aisément les diverses formes qu'on veut leur donner. On les appelle dans quelques départements *Pommiers de long bois*, dit Duhamel.

Les bourgeons de l'Api rouge sont nombreux, longs et menus, droits, verticaux, d'un violet brun foncé, cendrés et tiquetés de gros points. Leurs yeux sont comprimés, mais plus serrés contre le bourgeon que dans beaucoup d'autres espèces; les écailles qui les composent sont munies de pointes divergentes.

Les feuilles sont petites, la plupart de forme oblongue, rétrécies à la base, et ayant la plus grande largeur vers la pointe, longues d'environ 8 à 9 centimètres (3 pouces), bordées de dents assez grandes, aiguës, couchées, quelquefois surdentées; elles sont d'ailleurs peu gaufrées et légèrement cotonneuses en dessous.

Le bouton à fruit est long et conique; il donne naissance à 7 ou 8 fleurs portées sur des pédoncules très courts, cotonneux; ces fleurs sont larges de 5 centimètres (2 pouces) environ; les pétales, généralement oblongs, rétrécis aux deux bouts, sont inégalement lavés de rose. Au centre des étamines, dont les anthères sont petites et d'un jaune pâle, on trouve un style à cinq divisions velues dans la plus grande partie de leur longueur.

Le fruit a environ 40 millimètres (18 lignes) de diamètre, sur 32 millimètres (14 lignes) de hauteur. L'œil est petit, placé dans un grand enfoncement bordé de saillies qui quelquefois ne s'étendent pas au-delà de la tête du fruit, et quelquefois se prolongent beaucoup plus loin et forment des côtes.

La queue est longue, plantée dans le fond d'une cavité large et profonde.

La peau est lisse, luisante, d'un rouge brun sur un fond vert avant la maturité, d'un rouge vif éclatant du côté du soleil au temps de la maturité, et blanche ou jaune très clair du côté de l'ombre.

La chair est très fine, blanche, ferme, croquante, sans marc, sans odeur et non sujette à se faner.

L'eau est douce, fraîche et agréable.

Cette jolie pomme commence à mûrir en décembre et se conserve quelquefois jusqu'en mai. Sur des arbres en plein vent et dans un terrain un peu sec, elle est moins grosse, mais plus rouge, plus croquante et d'un goût plus agréable que dans une terre grasse et humide. Comme elle supporte mieux qu'aucune autre pomme les premiers froids, on la laisse ordinairement sur l'arbre jusqu'en novembre, à moins qu'il ne survienne des gelées capables de l'endommager.

Quelques pépiniéristes croient pouvoir distinguer un gros et un petit Api rouge, mais les plus habiles ne croient pas à cette distinction. L'Api est plus ou moins gros en raison de la quantité de fruit et de la force de l'arbre.





Petit api

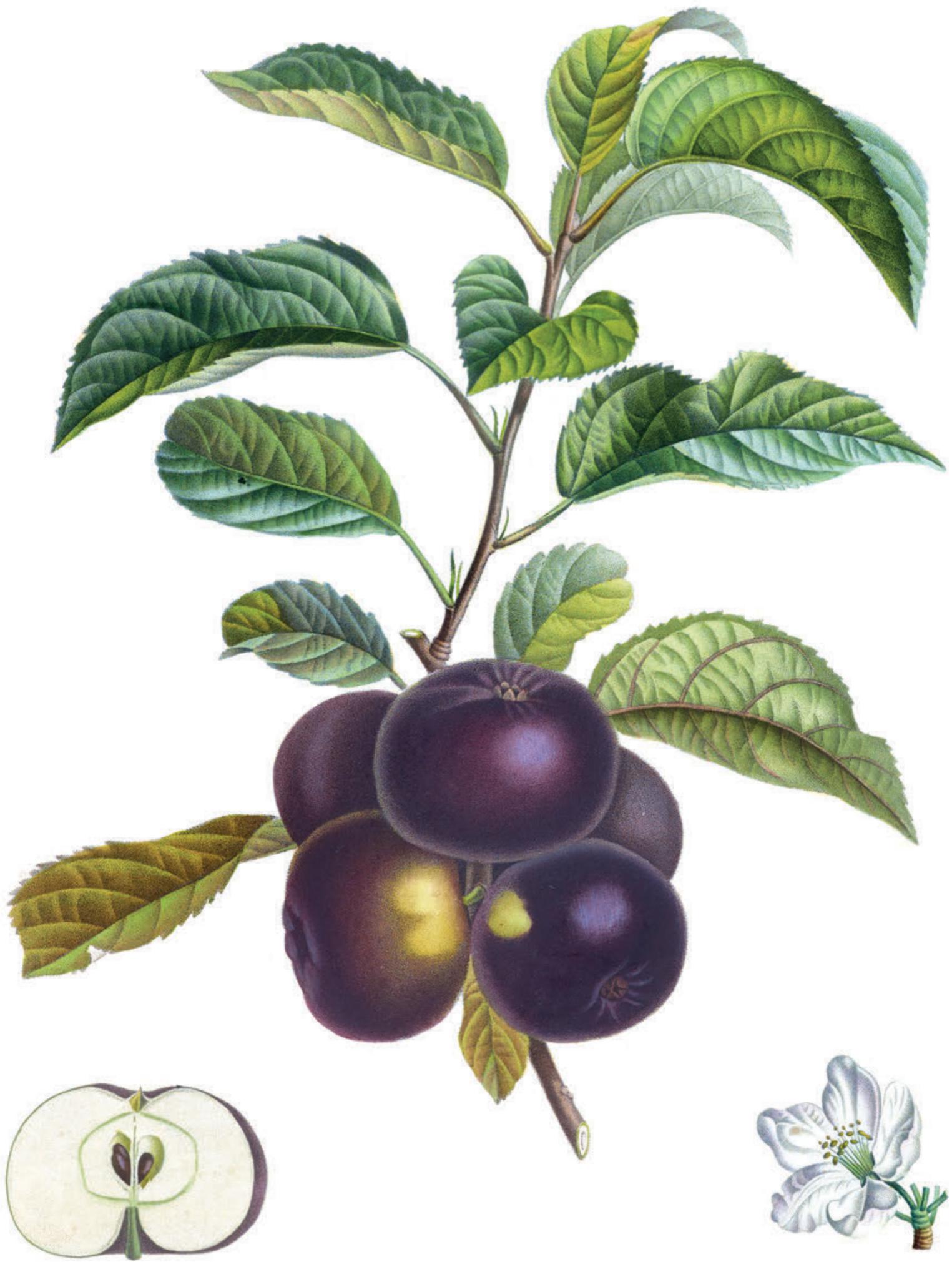
De l'imprimerie de Langlois.

POMME D'API NOIR.

Malus apiola nigra. Poit. et Turp.

 L'API noir ne diffère de l'Api rouge qu'en ce qu'il est noir presque partout. Il a la même fermeté, la même finesse de grain et la même saveur. Il faut le goûter pour l'apprécier, et surtout ne pas le confondre avec une pomme noire du même volume, de la même forme, qui n'a aucune qualité, et que les Pépiniéristes donnent assez souvent pour lui. Dans l'une des subséquentes livraisons nous donnerons cette pomme noire, moins pour la recommander que pour montrer le moyen de ne pas la prendre pour l'Api noir.





Apri Noir.
De l'Imprimerie de Langlois

POMME API ÉTOILÉ.

Mala appiola stellata. Poit. et Turp.

N IEN peu de personnes connaissent aujourd'hui l'Api étoilé, et cependant presque tous les catalogues continuent de le relater dans leurs colonnes, sans que leurs auteurs le possèdent, ou du moins aient la preuve de son existence. Duhamel en a parlé, et cela leur suffit pour l'annoncer avec autant d'assurance que s'ils le possédaient. Pour moi, j'avoue que jusqu'en l'année 1830, je ne l'avais jamais vu, et que c'est par hasard que j'en ai découvert un pied. On sait qu'à la révolution de 1789, les chartreux de Paris étaient depuis long-temps en réputation pour la culture des arbres fruitiers, qu'ils en faisaient un commerce très considérable, que leur établissement était le mieux assorti, et que surtout ils ne trompaient jamais les acheteurs dans les espèces qu'on leur demandait. Pendant leur prospérité, ils possédaient un grand clos aux Moulineaux sous Meudon, près Paris. C'est dans ce clos des Moulineaux, d'où il sort encore pour huit ou dix mille francs de fruit chaque année, que j'ai vu pour la première fois en 1830, un pommier d'Api étoilé dans le moment que le propriétaire faisait mettre la coignée à son pied pour l'abattre. N'ayant pu obtenir sa conservation, parce qu'il devenait nuisible à une nouvelle disposition adoptée, j'en ai pris un bon nombre de rameaux pour les greffer en fente. M. Découflé qui tenait une pépinière dans ce même enclos en a greffé aussi; de sorte qu'on doit en trouver depuis lors, au jardin du roi, chez MM. Noisette, Soulange Bodin, Jacquin et Découflé fils.

Le port, le bois, les bourgeons et les feuilles de l'Api étoilé se rapportent assez à ceux de l'Api rouge ordinaire.

Le fruit semble en général un peu plus large que l'Api rouge; il a environ 54 millimètres de diamètre, beaucoup moins en hauteur, de sorte qu'il est très aplati; mais sa singularité est d'avoir cinq angles arrondis très saillans en forme d'étoile, d'où son nom: ces parties saillantes alternent avec les loges de l'intérieur, et ne leur sont pas opposées comme on serait porté à le croire d'après la loi générale.

La peau est lisse, luisante, d'abord d'un vert très clair, et ensuite jaune; elle se lave du

côté du soleil d'un beau rouge, mais moins foncé que dans l'Api ordinaire; l'œil est petit, resserré dans une moyenne cavité légèrement bosselée; la queue est longue de 27 millimètres, tandis que dans l'Api ordinaire elle est fort courte.

La chair est ferme, dure même, moins blanche que dans les autres Apis, mais plus acidulée.

L'eau est peu abondante.

Les loges sont grandes et contiennent de gros pepins bien constitués.

Cette pomme, très curieuse, se conserve facilement jusqu'en mai et juin. Alors elle est fort bonne, tandis que si on veut la manger pendant l'hiver, on la trouve sèche et d'une saveur peu agréable. C'est probablement cette dernière circonstance qui lui a fait une mauvaise réputation, qui en a fait négliger la culture, et qui a fait dire à Duhamel qu'elle n'avait que le mérite de se conserver jusqu'en juin. Elle a de plus la propriété d'acquérir des qualités dans la haute saison, époque où les pommes et les poires qui se conservent jusque-là, perdent la leur. Si l'on considère ensuite la belle forme inusitée et très curieuse de cette pomme, il n'est point d'amateur qui ne soit enchanté d'en posséder un arbre dans son jardin si un pépiniériste le lui offrait.

