

# CATALOGUE

DES PLUS EXCELLENS

Fruits, les plus rares & les plus  
estimés, qui se cultivent dans  
les Pepinieres des Reverends  
Peres Chartreux de Paris.

*Avec leurs descriptions, & le tems  
le plus ordinaire de leur maturité.*



A P A R I S ;

Chez JEAN-BAPTISTE DELESPINE,  
Imprimeur-Libraire ordinaire du Roy,  
ruë Saint Jacques, à Saint Paul.

---

M. DCCXXXVI.

*Avec Permission.*





# CATALOGUE

DES PLUS EXCELLENS  
fruits, les plus rares & les  
plus estimés, qui se cul-  
tivent dans les Pepinieres  
des Reverends Peres Char-  
treux de Paris.

*Avec leurs descriptions & le  
tems le plus ordinaire de  
leur maturité.*

## PESCHES.



Avant-Pêche Blanche, est  
petite, languette, ne prend  
point de rouge, ses feuilles  
sont dentelées; elle fleurit  
à grandes fleurs; elle se mange au com-  
mencement de Juillet; elle est estimée  
à cause de sa primeur; elle est un peu.

musquée & l'eau en est très-sucrée.

L'Avant-Pêche de Troyes , qu'on nomme aussi Avant-Pêche Rouge , est plus grosse que l'Avant-Pêche Blanche ; elle est un peu plus ronde ; elle est rouge comme le vermillon , son goût est relevé & musqué : elle fleurit à grandes fleurs , & meurit à la fin de Juillet.

La Double de Troyes , ou petite Mignone , est de moyenne grosseur , assez ronde , elle prend beaucoup de rouge , elle a le goût relevé pareil à celui de l'Avant-Pêche de Troyes , elle fleurit à petites fleurs : sa maturité est à la fin de Juillet & au commencement d'Août.

L'alberge Jaune a la chair jaune , d'une médiocre grosseur , un peu plus longue que ronde , d'un goût excellent quand on la laisse meurir parfaitement ; elle fleurit à petites fleurs , elle prend assez de couleur ; elle se mange au commencement d'Août.

La Madeleine Blanche , est ronde , d'une bonne grosseur , son eau est sucrée , & vineuse , le noyau en est petit , elle ne prend presque point de rouge , elle a ses feuilles dentelées , elle fleurit à grandes fleurs , son bois a toujours la mouëlle noirâtre : sa maturité est au commencement d'Août.

5  
La Pourprée hâtive , est grosse, ronde , d'un beau rouge , son goût est très-fin & délicieux : c'est une excellente Pêche, elle fleurit à grandes fleurs: elle se mange au commencement d'Août.

La grosse Mignone , est un peu plus longue que ronde : elle a ordinairement un côté plus élevé que l'autre , elle a le noyau assez petit , elle est belle en couleur , son eau est très-sucrée ; c'est une des meilleures Pêches , elle fleurit à grandes fleurs, & se mange à la mi-Août.

La Chevreuse hâtive ou belle Chevreuse , est d'une bonne grosseur , elle est plus longue que ronde , elle prend un rouge vif, l'arbre charge beaucoup , elle a l'eau douce & sucrée , elle fleurit à petites fleurs, & se mange à la mi-Août.

La véritable Madeleine Rouge , est grosse , assez ronde , d'un beau rouge ; son eau est sucrée & relevée , c'est une excellente Pêche : elle fleurit à grandes fleurs, ses feuilles sont dentelées profondément : sa maturité est à la fin d'Août ; on la nomme aux environs de Paris Madeleine de Courson.

Le Pavie Blanc ou Pavie Madeleine, ainsi nommé par sa ressemblance à la

Madeline Blanche, par son fruit, ses fleurs, & ses feuilles. Il ne quitte point le noyau comme tous les Pavies & les Brugnons : il se mange à la fin d'Août.

La Pêche Malte, ressemble beaucoup aux Madeleines par ses fleurs, son fruit & ses feuilles; elle est très-estimée en Normandie, elle prend assez de rouge: sa maturité est à la fin d'Août.

La Chancelliere ressemble beaucoup à la belle Chevreuse pour sa grosseur, sa couleur & son goût, elle est un peu plus ronde, sa peau est très-fine, elle fleurit à petites fleurs : elle se mange à la fin d'Août, & au commencement de Septembre.

La Pêche Cerise, est petite, ronde; la peau lisse, sans poils, d'une couleur blanc clair, & d'un rouge vif du côté du Soleil, sa chair est un peu sèche, elle fleurit à petites fleurs; elle se mange à la fin d'Août.

La Belle-garde ou Gallande, est une Pêche fort grosse, assez ronde, d'un rouge très-foncé, tirant sur le pourpre; sa chair est très-fine & sucrée, c'est une des excellentes Pêches, elle fleurit à petites fleurs, & se mange à la fin d'Août, & au commencement de Septembre, elle n'est pas encore fort commune.

La Petite Violette hâtive est lisse, de moyenne grosseur, assez ronde, sa chair très-fondante & très-vineuse, sa couleur est d'un beau violet du côté du Soleil, elle fleurit à petites fleurs: elle meurt au commencement de Septembre.

La grosse Violette hâtive, est tout à fait semblable à la moyenne par ses fleurs & sa couleur, elle est aussi fondante, mais pas si vineuse, elle est une fois plus grosse, c'est une bonne Pêche: sa maturité est au commencement de Septembre.

La Bourdine, est d'une bonne grosseur, assez ronde, d'un beau rouge, elle est vineuse, estimée pour une excellente Pêche, l'arbre en plein vent charge beaucoup, elle fleurit à petites fleurs, & se mange au commencement de Septembre.

La Rossanne ressemble en tout à l'Alberge jaune par sa couleur, sa chair & sa fleur, mais elle est beaucoup plus grosse, & moins ronde: sa maturité est au commencement de Septembre.

L'admirable est grosse & ronde, prend assez de rouge, sa chair est délicate, elle fleurit à petites fleurs, l'eau en est sucée, elle est très-estimée; elle se mange au commencement de Septembre.

La Belle de Vitry, est une espèce d'Admirable, elle est plus ronde que longue, ne prend pas beaucoup de rouge, son eau est excellente, elle fleurit à petites fleurs, & se mange à la mi-Septembre.

La Pêche Teindou, est grosse, assez ronde, prend un rouge tendre, son eau est délicate, elle fleurit à petites fleurs, & n'est pas fort connue: elle se mange à la fin de Septembre.

Le Bugnon Violet musqué, est lisse, ressemble par sa figure à la grosse Violette hâtive, mais un peu plus rond, il ne quitte pas le noyau, il devient excellent quand on le laisse meurir jusqu'à ce qu'il se détache de l'arbre, il fleurit à grandes fleurs, & se mange en Septembre.

Le Teton de Venus, ainsi nommé; parce qu'elle a une tette au bout plus grosse & plus longue qu'aucune autre pêche, ressemble beaucoup à l'Admirable, elle n'est pas si grosse ni si ronde, sa chair est excellente, elle fleurit à petites fleurs: sa maturité à la fin de Septembre.

La Chevreuse tardive, qu'on appelle aussi pourprée, est grosse, & plus longue que ronde, elle prend un très-beau rouge, ce qui l'a fait nommer Pourprée, son eau & sa chair sont ex-



cellentes, elle fleurit à petites fleurs : Elle meurt à la fin de Septembre.

La Nivette véritable, est d'une belle grosseur, un peu plus longue que ronde, prend du rouge, son goût est relevé, son eau est sucrée, c'est une des meilleures Pêches, elle a le noyau petit, & fleurit à petites fleurs : Elle se mange à la fin de Septembre.

La Royale, est grosse, ronde, prend beaucoup de rouge, son goût est relevé & son eau est sucrée, elle ressemble beaucoup à l'Admirable, mais plus tardive, elle fleurit à petites fleurs, & meurt à la fin de Septembre.

La Pourprée tardive, est grosse, ronde, prend un beau rouge, le goût est relevé, l'eau douce, le noyau assez petit, le bois gros, la feuille très-grande, mal unie, sa fleur petite : elle se mange à la fin de Septembre & au commencement d'Octobre.

La Persique est très-grosse, plus longue que ronde, d'un beau rouge, d'un goût délicat, elle a des petites bosses, & un morceau de chair à la queue, elle charge beaucoup, fait un bel arbre très-vigoureux, fleurit à petites fleurs, se mange à la fin de Septembre & commencement d'Octobre, elle devient

moins grosse sur les jeunes arbres. La plupart des Jardiniers la confondent avec la Nivette.

La Violette tardive, ou marbrée est de moyenne grosseur, un peu plus longue que ronde, elle est bonne dans les Automnes chaudes & sèches, elle fleurit à petites fleurs, & se mange au commencement d'Octobre.

L'Abricotée ou l'Admirable jaune, a la figure de l'Admirable ordinaire pour sa grosseur & son rouge, sa chair est comme celle de l'Abricot, son goût est estimé, c'est une bonne Pêche pour la saison, elle fleurit à petites fleurs, & se mange à la mi-October.

La Pêche de Pau est assez ronde, assez grosse, prend du rouge, est assez bonne pour la saison, elle fleurit à petites fleurs, se mange en October, son noyau est sujet à se fendre.

Le Pavie rouge de Pomponne, ou monstrueux, est rond, il est d'un rouge incarnat : son goût est musqué, son eau sucrée, il ne quitte pas le noyau qu'il a assez petit pour la grosseur de son fruit, qui est ordinairement de quatorze pouces de circonférence, il fleurit à grandes fleurs ; il se mange à la fin de Septembre, & au commencement d'October.

Il y a encore plusieurs especes de Pêches qui sont plus curieuses que bonnes, comme la Pêche à fleur double, la Pêche Sanguinolle qui a la chair toute rouge, & qui n'est excellente qu'en compotes.

Il y a aussi le petit Pêcher Nain qu'on met en caisse, pot ou vase, & que l'on sert sur la table avec son fruit qui n'est pas bon.

Il faut remarquer que les Pêches ne viennent pas si grosses ni si bonnes sur les jeunes Pêchers, que sur un vieux arbre vigoureux.

## A B R I C O T S.

L'Abricot hâtif musqué, autrement l'Abricot précoce, est petit, rond, prend beaucoup de rouge, a les feuilles larges, dentelées & d'un beau verd, il est estimé pour sa primeur.

L'Abricot Angoumois, est d'une moyenne grosseur, plus long que rond, il est plus coloré que les Abricots ordinaires, sa chair est plus rouge, fondante & vineuse, son bois & ses feuilles sont particulieres, il a l'amande douce comme une aveline, il n'est pas commun.

L'Abricot Blanc ressemble en tout au précoce, ne prend pas de rouge, sa chair est délicate & blanche, & a le goût de Pêche.

Le gros Abricot ordinaire est assez connu, sans le décrire, c'est le meilleur de tous, sa beauté & sa grosseur dépend du bon fond & du sujet sur lequel on le greffe.

Il y a plusieurs autres sortes d'Abricots, qui font presque autant de variétés qu'on sème de noyaux.

## C E R I S E S.

La Cerise précoce est petite, très-rouge, la chair a un peu d'acide, néanmoins fort estimée par sa priment, elle meurit au commencement de Juin, il faut la mettre en Espalier au midy.

La Cerise à courte-queue ou de Montmorency, est grosse, ronde, d'un goût excellent, le bois est menu, les feuilles petites, & charge par bouquet.

La Cerise blanche, est plus longue que ronde, de couleur ambrée; son eau est douce & sucrée, ses feuilles ressemblent à celles du Guignier.

Le Bigareau est plus long que rond; blanc d'un côté & rouge de l'autre, le

gros est le meilleur , il a la chair ferme & sucrée.

La grosse cerise est ronde , très-rouge , l'eau douce , le bois est gros & les feuilles larges , l'arbre charge modiquement , c'est une bonne Cerise.

La Griote est une espece de Cerise , grosse , noire , fort douce ; le bois gros , la feuille large & d'un verd foncé ;

La Cerise Royale est grosse , assez ronde , d'un rouge noir , l'eau est douce sans acide , son bois est assez gros , sa feuille large & fort dentelée ; c'est une excellente Cerise , elle n'est pas commune , les Anglois la nomment *Cherry-Duke*.

Il y a encore plusieurs especes de Cerises plus curieuses que bonnes , comme la Cerise à bouquet , qui porte quelquefois huit , dix & douze Cerises sur un même pedicule.

La Cerise à grappes qui fleurit toujours en poussant , de sorte qu'il y a des fleurs , du fruit noué , du verd & du mûr ; il y en a jusqu'aux gelées , on la nomme Cerise tardive , il y a aussi pour la curiosité , le Cerisier & le Merisier à fleur double , ce dernier est charmant en fleurs.

#### P R U N E S.

La jaune hâtive , ou Prune de Ca-

talogue, est petite, languette, l'eau douce; elle est estimée à cause de sa primeur, elle meurit au commencement de Juillet, on la met en Espalier au midy.

Le gros Damas de Tours est de moyenne grosseur, assez rond, d'un beau violet, la chair jaune, quitte le noyau, il est estimé pour sa bonté, il est hâtif.

La Prune de Monsieur est grosse, ronde, violette, quitte le noyau, elle est assez bonne dans les terres legeres & chaudes.

La Mirabelle est petite, ronde, de couleur d'ambre lors qu'elle est mûre; elle quitte le noyau, elle est bien sucrée, c'est une excellente Prune en confiture.

Le Damas violet est longuet, très-sucré, quitte bien le noyau, c'est une bonne Prune.

La Diaprée violette est languette, très-fleurie, quitte le noyau, elle passe pour une bonne Prune.

Les Damas rouges, & blancs, sont ronds, quittent le noyau, sont très-sucrés & estimés.

Le Damas de Maugeron est violet, gros, rond, quitte le noyau, il est très-bon & estimé.

Le Damas d'Italie est une Prune

ronde, d'un violet brun, elle est très-fleurie, elle a l'eau sucrée, quitte le noyau; c'est une des bonnes Prunes.

L'imperiale Violette est grosse, longue, très-fleurie, de la figure d'un œuf de poule, son eau est très-relevée & sucrée, elle est estimée.

Le Damas musqué est petit & plat; bien fleuri, il est musqué, & quitte le noyau.

La Royale est grosse, ronde, d'un rouge clair, elle est bien fleurie; elle a un goût fort relevé, semblable au Perdrigon.

Le Perdrigon violet est une Prune plus longue que ronde, d'un beau violet, elle est d'un goût fort relevé, elle est aussi estimée crüe que confite, elle ne quitte pas le noyau.

Le Perdrigon blanc est de même figure & grosseur que le violet: il quitte le noyau, il est aussi excellent crû que confit.

Le Drap d'or est une espèce de Damas, petit, rond; sa peau est jaune, marquée de rouge, il est d'un goût très-fin & sucré, c'est une bonne Prune.

La grosse Reine-Claude, ou Dauphine, à Tours l'Abricot verd, à Rouen la verte bonne, en d'autres endroits Damas Verd, & Trompe-Valet, est

grosse, assez ronde, elle est verte & prend un peu de rouge au soleil, son eau est très-sucrée & abondante, & c'est une des plus excellentes Prunes; elle ne quitte point le noyau, son bois est gros & lisse de couleur brune, & a de gros yeux, ses feüilles sont larges d'un verd foncé.

La petite Reine-Claude est blanche, ronde, plus petite que la Dauphine, quitte le noyau, elle est un peu sèche, son eau est très-sucrée, sa chair est ferme, son bois est plus menu verdâtre & couvert d'un petit duvet, ses feüilles d'un verd luisant; le fruit, le bois & la feüille de ces deux Prunes sont très-differens, néanmoins on confond l'une avec l'autre.

La Jacinthe est toute semblable à l'Imperiale violette, un peu moins longue & aussi grosse, de même goût & couleur.

L'Abricotée est une Prune blanche d'un côté & un peu rouge de l'autre, elle est plus longue que ronde, d'une bonne grosseur, elle quitte le noyau, elle est très-estimée: Il y a une Prune qu'on nomme la Prune d'Abricot, qui a la chair comme l'Abricot, elle est plus sèche que l'Abricotée.

La Sainte-Catherine est blanche, plus longue que ronde, prend la cou-



leur d'Ambre, son eau est très-sucrée; elle est excellente crüe & en confiture.

Le Damas de Septembre, Prune de Vacance ou de Retenuë, est violette, un peu languette, quitte le noyau; elle meurt après les autres, c'est son principal mérite, elle charge beaucoup.

L'Imperatrice, que l'on nomme en Flandres, Prune de Princesse & d'Attesse, est petite, languette, d'un beau violet, a la chair jaune, très-tardive, on en mange encore en Novembre, elle est fort bonne pour une Prune de cette saison; elle n'est pas fort connue.

Il y a encore des Prunes qui sont curieuses, comme la Prune à fleur double, qui est grosse, verte, charge peu & n'est pas excellente, & la Prune sans noyau qui est noire, petite & rare.

P O I R E S D' E T E',  
D'AUTOMNE ET D'HYVER.

Le Petit-Muscat ou Sept-er-gueule; est petit, rond, il a l'odeur de musc & le goût très-relevé, il vient par bouquet, il est fort estimé à cause de sa primeur, il est demi beuré: sa maturité est au commencement de Juillet.

L'Aurate est aussi excellente que le Petit-Muscat, elle est fix ou sept fois plus grosse, elle prend du rouge du côté du Soleil, c'est une très-bonne

Poire, elle n'est pas encore fort connue, elle est presque aussi hâtive que le-Petit-Muscat.

La Poire de Madeleine ou Cirron des Carmes, est de moyenne grosseur, un peu plus longue que ronde, de couleur jaunâtre, son eau est douce, & fort bonne, mais elle est sujette à cotonner, demi fondante : elle mûrit ensuite de Laurac.

Le Muscat-Robert, autrement Poire à la Reine, ou Poire d'Ambre, est presque aussi grosse que l'Aurac, plus ronde, sa peau lisse & jaune, sa chair tendre, c'est à-dire ni beuré ni cassante, d'un goût sucré très-relevé, son bois est jaune & sa feuille large:mi-Juillet.

La Cuisse-Madame est longue & menuë vers la quenë, sa peau est jaune & rouge, l'eau très-sucrée, elle est demi beuré : en Juillet.

La Bellissime ou Supreme est de bonne grosseur, a la figure d'une grosse figue, sa couleur est jaune foüetté de rouge, sa chair est demi beuré, de bon goût, l'eau douce, il la faut cueillir un peu verte étant sujette à cotonner, en Juillet.

Le Gros-Blanquet ou Blanquette est plus long que rond, de moyenne grosseur, la peau lécée, l'eau sucrée & re-

levée, la chair cassante, le bois est gros & la feuille large, fin de Juillet.

Le Blanquet à longue queue est plus petit que le gros, de même figure, sa chair demi cassante, son eau sucrée, elle est très-estimée: commenc. d'Août.

L'Épargne ou de Beau-Présent ou de Saint-Samson est grosse, longue, verdâtre, prend un peu de rouge, sa chair est un peu âpre & cassante, elle a la queue longue: fin de Juillet & commencement d'Août.

La Poire Sans-Peau, ou Fleur de Guigne, est de la figure du Rousselet, de couleur verdâtre, sa chair est fondante, d'un goût parfumé, c'est une excellente Poire; elle a son bois long & droit.

Le Rousselet hatif, ou Poire de Chipre, ou Perdreau, est petite, ronde, de la couleur du Rousselet. Sa chair demi beurée; l'eau parfumée. Elle est sujette à molir, si on ne la cueille un peu verte.

L'Ognonnet, Amiré-roux, ou Archiduc d'Été, est ronde, plate, de couleur blanchâtre, & un peu rouge. La queue courte; sa chair demi cassante, & d'un goût rosat: fin de Juillet & commencement d'Août.

L'Épine - Rose, ou Poire de Rose,

est une fois plus grosse que l'Ognonnet ; à la même figure , le même goût , la queue plus longue , le bois plus gros , & la feuille plus grande. Elle est plus tendre , & demi fondante. Commencement d'Août.

La Bergamotte d'Été , ou Milan de la Beuvriere , est bonne , ressemble à la Bergamotte d'Automne ; plus grosse. Elle est demi beurée , est sujette à cottonner , si on ne la cueille un peu verte. Le bois & les feuilles sont farineuses. Commencement d'Août.

L'Orange rouge est ronde , semblable à une Orange par sa figure , d'un fond gris , & d'un rouge de corail ; l'eau bien sucrée ; un peu cassante & musquée. Il la faut prendre un peu verte , pour qu'elle ne soit point cottonneuse. Août.

L'Orange musquée est de même figure que la précédente ; mais moins grosse & plus verte ; ne prend presque point de rouge. Elle est cassante ; mais estimée pour son musc agréable. Sa maturité est de même que la rouge.

Le Salviati est de moyenne grosseur , rond , beau & jaune ; prend un peu de rouge au Soleil , est excellent , son eau est sucrée & parfumée , il est demi beuré , sans marc. Il est bon au sucre ;

on en fait aussi du Ratafiat. Août.

La Chair-à-Dame est de moyenne grosseur, assez ronde, grise, de couleur izabelle, prend un peu de rouge ; sa chair n'est pas fine, elle est demi cassante. Août.

La Cassolette, Friolet, Muscat verd, Lechefrion, est de moyenne grosseur, ni longue, ni ronde ; elle est verdâtre, son eau musquée & sucrée. Elle est cassante & tendre ; l'arbre charge beaucoup, elle se garde assez pour un fruit d'Été. Août.

Le Roi d'Été a la figure & la couleur du Rouffelet ; mais il est quatre fois plus gros, un peu plus pointu vers la queue ; sa peau est rude & marquetée de petits points gris, sa chair n'est pas fine, son eau est bonne, & un peu parfumée, demi cassante. Août.

La Robine, ou Royale d'Été, est petite, ronde, jaune ; elle est très-musquée & sucrée, & estimée des curieux, demi cassante, charge par bouquet. Elle vient plus grosse sur le Coignassier, que sur le Franc. Août.

Le Rouffelet de Reims, est une excellente Poire, tout le monde la connoît ; elle meurt fin d'Août & commencement de Septembre.

L'inconnu Cheneau, ou Fondante

de Brest , quoiqu'on la nomme fondante, elle ne l'est pas , elle est cassante, plus longue que ronde , jaune d'un côté & rouge de l'autre , son eau est sucrée & relevée , elle charge beaucoup , son bois pousse gros , & jamais droit. Fin d'Août & commencement de Septembre.

Le Bon-Chrétien d'Eté musqué , est une Poire d'une grosseur raisonnable, longue , sa peau est jaune , lissée, foietée de rouge , quand on la découvre , sa chair est parfumée & cassante. Quoiqu'on le nomme Bon-Chrétien , ni son bois ni ses feuilles n'en ont le caractère, la Poire en a seulement la figure.

Le Bon - Chrétien d'Eté , ou Gracioli , est gros , long , lissé , jaune, son eau est très-sucrée , il est demi cassant ; quoiqu'il ne soit pas généralement estimé , c'est une bonne Poire, semblable au Bon-Chrétien d'Hyver pour sa figure, elle est excellente en compotes. Commencement de Septembre.

L'Epine d'Eté , ou Fondante musquée , en Italie Bugiarda , est d'une bonne grosseur , longue , sa peau lissée & verdâtre , sa chair fondante , relevée & parfumée. C'est une excellente Poire. Louis XIV. la nommoit la bonne Poire. Commencement de Septembre.

La Poire d'œuf ainsi nommée parce qu'elle en a la figure, est d'une bonne grosseur, sa couleur est verdâtre, marquée de points gris; elle est panachée de rouge & de verd du côté du soleil: sa chair est tendre, demi-beuré, & d'un goût très-relevé; elle nous vient d'Allemagne où elle est très estimée & même assez rare, sa maturité est au commencement de Septembre.

L'Orange Tulippée, ou la Poire aux mouches, est d'une bonne grosseur, assez ronde, verte & rouge du côté du Soleil, sa chair est demi cassante, un peu âpre, mais d'un goût agréable. Commencement de Septembre.

Le Beuré d'Angleterre, ou simplement l'Angleterre, est d'une moyenne grosseur, un peu languette, de couleur grisâtre, sa chair est demi beurée & fondante, d'un goût relevé, elle est sujette à molir, si on la garde quelque tems. Septembre.

Le Beuré est une grosse Poire, connue de tout le monde, elle est belle à voir: il y en a de grises & de rouges, qui ne font qu'une espee; son beuré est si fondant, qu'elle en porte le nom, elle est d'un suc & d'un fumet admirable. C'est une des plus excellentes Poires. Elle devient toujours grise sur les

arbres vigoureux & sur le Franc. Fin de Septembre & commencement d'Octobre.

La Verte longue , ou Mouïlle bouche ordinaire , est longue , & verte , même étant mûre , elle est très-fondante , d'une eau excellente dans les terres chaudes , elle n'est pas si bonne dans les terres froides & humides , charge beaucoup. Commencement d'Octobre.

La Verte longue pannachée , ou Suisse , n'est différente de la précédente , que parce qu'elle est rayée de verd , de jaune & de rouge , elle est très-fondante , & a le même goût ; sa maturité est de même , son bois est panaché de jaune.

Le Doyenné , ou Beuré blanc , Saint Michel de bonne -Ente , est gros , jaune comme un Citron , lorsqu'il est mûr : il est très-beuré , son eau sucrée , il est bon dans les années seches , & a un bon fumet , l'arbre charge beaucoup , il le faut manger un peu vert , autrement il devient cotonneux. Octobre.

Le Bezy de la Mote est gros , ressemble pour sa figure au Doyenné , il n'est pas si jaune , sa chair est fondante & douce. C'est une bonne Poire. Octobre.

Le



**Le Messire Jean** est une grosse Poire. Il y en a de gris & de dorez : il est d'un goût exquis, sa chair est cassante, & pierreuse, son eau très-relevée ; il est fort estimé. Il en est de sa variété comme de celle des Beurez. Octobre.

**La Bergamotte Suisse** est d'une bonne grosseur, ronde, plate, lécée, pannachée de verd, de jaune & de rouge, est beurée, fondante & sucrée : le bois est pannaché. C'est une excellente Poire. Octobre.

**La Bergamotte d'Automne**, est grosse, plate, lissée, jaune, en meurissant, elle est beurée & fondante : elle fait un bel arbre : l'Espallier lui convient mieux que le buisson, où il devient toujours galleux. Octobre.

**Le Sucré-verd** est assez gros, plus rond que long, sa peau lissée & verte, il est très-beuré & très-sucré. L'arbre charge beaucoup, & par bouquet, & fait un gros bois. Octobre.

**La Poire de Vigne ou de Demoiselle** est petite, assez ronde, grise-brune, la queue fort longue, est fondante, d'un goût fort relevé, elle est sujette à mollir, quand on la laisse trop meurir. Octobre.

**La Poire de Lansac, ou Dauphine ;**

que plusieurs Auteurs nomment Satin, est ronde, sa peau est jaune & lissée, son eau est sucrée, sa chair fondante, & a un petit fumet agréable. Fin d'Octobre. Elle fut présentée pour la première fois à Louis XIV, lorsqu'il étoit Dauphin, par Madame de Lansac pour lors sa Gouvernante.

La Franchipanne ou Dauphine, est plus longue que ronde, d'une bonne grosseur, sa peau est lissée & jaune; elle est demi fondante & bonne, son eau est douce & sucrée, elle a le goût de Franchipanne. Fin d'Octobre.

La Bellissime d'Automne, ou Vermillon, est de la figure de la Cuisse-Madame, elle est plus grosse, & a le même goût, elle est sucrée, & cassante. Elle est très-bonne, quand elle est bien mûre. Fin d'Octobre.

La Jaloufie est grosse, un peu pointuë vers la queuë, d'une couleur grisâtre, semblable au Martin sec, elle a beaucoup d'eau, elle est sujette à mollir, si on ne la cueille un peu verte. Fin d'Octobre.

La Rouffeline est longue, pointuë vers la queuë qu'elle a très-longue, elle a beaucoup de rapport au Rouffelet pour la couleur: elle est sucrée, mus-

quée, & demi beurée. Novembre.

La Marquise est grosse, ressemble au Bon-Chrétien d'Hyver par sa figure, elle est un peu plus pointuë vers la queue, sa peau est verte, elle vient jaune en mûrissant : elle est beurée & fondante, son eau est sucrée & un peu musquée. C'est une Poire excellente, elle fait un bel arbre. Novembre.

Le Bon-Chrétien d'Espagne est de même figure que le Bon-Chrétien d'hyver. Il est beau & rouge; sa chair est sèche & cassante. Il est estimé pour servir sur table, & pour les compotes. Novembre.

La Louïse bonne est grosse, plus longue que ronde, de couleur blanchâtre, sa peau lissée & douce : elle est demi beurée, son eau est douce dans les terres sèches, elle a un fumet agréable; elle fait un bel arbre. Novembre.

La Crasane, ou Bergamotte Crasane, est grosse, ronde, d'un gris verdâtre : elle jaunit un peu en mûrissant, elle est très-fondante, son eau sucrée, & un peu parfumée; elle a une âpreté qui est agréable au goût, elle est très-estimée. C'est une bonne Poire. Novembre.

L'Épine d'hyver est d'une bonne grosseur, plus longue que ronde : elle est verte, elle jaunit un peu en mûrissant ; elle est très-fondante, un peu musquée & beurée : elle a le goût plus fin, greffée sur le Coignassier, que sur le Franc, & dans les terres seches & chaudes. Novembre.

La Merveille d'hyver, ou petit Oïn, est d'une bonne grosseur, d'une figure inégale, n'étant ni ronde, ni longue : elle est verdâtre, sa chair est fondante, & d'un beuré très-fin, & l'eau très-agréable : l'arbre réussit mieux sur le Franc que sur le Coignassier. Novembre.

La Pastorale, ou Musette d'Automne, est longue & d'une bonne grosseur ; sa peau est grisâtre, sa chair est demi fondante, un peu musquée. C'est une bonne Poire : elle se garde jusqu'en Décembre.

Le Martin sec est plus long que rond ; sa peau est grise, prend beaucoup de rouge au Soleil, sa chair est cassante, son eau est sucrée, d'un goût agréable : il se garde jusqu'en Février ; il est aussi estimé crû que cuit.

La Virgouleuse est grosse, longue & verte ; elle jaunit en mûrissant : elle est beurée & fondante. C'est une des

meilleures Poires; tout le monde la connoît par son excellente bonté : elle fait un arbre superbe, tant par son bois, que par ses feuilles. Fin de Novembre, Décembre & Janvier.

L'Ambrette est de moyenne grosseur, ronde, blanchâtre dans les terres légères, & grise dans les terres fortes : elle est fondante, son eau est sucrée, relevée & exquise, quand elle est gref-fée sur le Coignassier; son bois est toujours épineux.

La Mansuette ressemble beaucoup au Bon-Chrétien d'hiver par son fruit, son bois & ses feuilles; elle est moins grosse du côté de l'œil, demi cassante, son eau douce & agréable : & elle est fort estimée en Flandres.

Le Bezy de Chassery ou Leschassery est de moyenne grosseur, rond en ovale, de couleur blanchâtre : il est beuré & fondant : son eau est sucrée & musquée. C'est une des plus excellentes Poires d'hiver. Ses feuilles sont longues & étroites.

La Bergamotte de Soulers est assez grosse, moins platte, & de même couleur que la Bergamotte d'Automne : elle est tachetée de petits points noirs; elle est beurée & fondante, son eau est sucrée.

## Fevrier &amp; Mars.

Le S. Germain est gros , long , il est verdâtre ; il jaunit en mûrissant , est très-beuré & fondant. C'est une excellente Poire : elle se garde jusqu'en Mars , & quelquefois en Avril. Elle fait un bel arbre , & très-vigoureux ; ses feuilles sont longues , elles font le demi cercle recourbé en dessous.

Le Martin-Sire , ou Poire de Ronville , est plus long que rond , d'une moyenne grosseur , verdâtre & lissé , sa chair est cassante , son eau douce : elle se mange en Janvier.

Le Bezy de Chaumontel , qu'on nomme aussi Beuré d'hyver , est assez semblable au Beuré pour sa figure & sa couleur. Il est demi beuré & fondant ; l'eau en est sucrée. C'est une bonne Poire. En Fevrier.

La Royale d'hyver , en Italie Spina di carpi , est belle , grosse , plus longue que ronde , de la figure & de la couleur du Bon-Chétien d'Eté : elle prend du rouge , elle jaunit en mûrissant : sa chair est demi beurée , & fondante , & très-sucrée dans les terres seches & chaudes. Janvier , Fevrier. Le bois est gros , les feuilles larges , qui font le bateau. Sa greffe fait le bourlet sur le Coignassier.

L'Orange d'hyver a la figure des autres Oranges : elle est blanchâtre, demi cassante, l'eau relevée. Sa maturité est en Mars & Avril.

Le Colmart, ou Poire-Manne, est gros, plus long que rond, blanchâtre, prend un peu de rouge du côté du Soleil : il est beuré & fondant; son eau est sucrée, & d'un goût très-fin. C'est une des plus excellentes Poires d'hyver que nous ayons. Elle se mange en Fevrier, Mars, & quelquefois en Avril.

Le Rouffelet d'hyver est de la même grosseur & figure que le Rouffelet; sa couleur approche de celle du Martin-Sec : il prend du rouge, il est demi cassant, d'un goût un peu relevé. Sa maturité est en Mars.

Le Bon - Chrétien d'hyver est une Poire ancienne, assez connue de tout le monde, sans la décrire : elle dure jusqu'au Printems. Il vient plus gros, plus doré, & plus rouge sur le Coignassier que sur le Franc, & plus beau en espallier qu'en buisson.

L'Angelique de Bordeaux, ou Saint-Martial, est assez semblable au Bon-Christien d'hyver; mais plus platte, & moins grosse; elle est cassante & sucrée : elle se garde fort long-tems.

La Bergamotte de Pâques ou d'hiver, est un peu ressemblante à la Bergamotte d'Automne, mais plus longue : elle est demi beurée ; elle se garde long-tems : on en mange encore en Mars.

Le Muscat l'Al'eman est une excellente Poire, plus longue que ronde, de la figure de la Royale d'hiver : son bois & ses feuilles en approchent : elle est moins grosse vers l'œil, elle est plus grise, & prend plus de rouge au Soleil : elle est beurée, fondante, & un peu musquée. On la mange en Mars, Avril ; il va quelquefois en May.

La Bergamotte de Hollande est assez grosse & ronde, de la figure des Bergamottes : sa couleur est verdâtre, sa chair est demi beurée, & tendre ; son eau relevée. C'est une bonne Poire, qui se garde jusqu'en Juin ; elle n'est pas fort connue.

#### POIRES EXCELLENTES A CUIRE.

Le Franc-Real est une grosse Poire, un peu longue, verdâtre, marquée de petits points gris. C'est une Poire excellente en compotes, & à cuire dans la cloche. L'Arbre charge beaucoup ; le bois & les feuilles sont farineuses.



La Catillac est une très-grosse Poire blanchâtre , & un peu plus longue que ronde , de couleur grisâtre. Elle est très-bonne cuite de toutes façons : son bois est gros , & ses feuilles larges.

La Double-Fleur est une Poire longue , grise , rouge du côté du Soleil : sa fleur est très-double ; elle fait plaisir à voir. Elle est excellente à cuire , & se garde très-long-tems.

La Poire de Livre est fort grosse , assez ronde : elle est très-bonne cuite. L'Arbre pousse vigoureusement ; son bois est fort gros , & sa feuille très-large.

Il y a encore des Poires qui sont plus curieuses qu'excellentes : comme la Sanguinolle , qui est rouge dedans. Elle n'est estimée que par sa singularité : sa maturité est au mois d'Août.

La Poire de Naples est assez grosse , un peu longue & verdâtre ; sa chair est demi cassante , son eau douce. Elle se mange en Mars : ses feuilles sont longues , étroites & ondées , & fort singulieres.

### P O M M E S.

La Calville d'Eté , est un peu longue , de moyenne grosseur , rayée de blanc & de rouge , sa chair est légère

& sèche; l'eau assez douce, elle n'est estimée que par sa primeur, elle se mange au commencement de Juillet.

Le Rambour Franc, est une grosse Pomme d'une figure un peu plate, blanche, rayée d'un peu de rouge, elle est excellente cuite principalement en compotes, elle est estimée à cause de sa primeur, elle fait un bel arbre, le bois est fort gros & la feuille très-large.

La Calville Blanche, est une grosse Pomme blanche dedans & dehors, elle est par côtes, sa chair est très-legere & le goût très-relevé, sans aucun acide, elle est fort estimée, son bois est gros, sa feuille large, elle fait un bel arbre, & se garde assez de tems.

La Calville Rouge, est grosse, plus longue que ronde, d'un beau rouge, sa chair très-legere, son goût est vineux, c'est une excellente Pomme, les vieux arbres en produisent de rouges dedans, pourvû qu'elle soit dans une terre forte & froide, elle se garde long-tems.

Le Fenouillet Gris, ou Pomme d'Annis, est d'une moyenne grosseur, un peu plus longue que ronde, & grisâtre, sa chair est tendre, elle a le goût

d'Anis, elle est excellente quand elle est un peu fannée, le bois & les feuilles sont blanchâtres.

Le Fenouillet Rouge ou Bardin, ou Courpenduë, selon M. de la Quintynie, est semblable à la précédente, mais plus grise & d'un rouge-brun du côté du Soleil, elle a le même goût, mais plus sucrée, elle est musquée dans les terres legeres & chaudes.

La Reinette Franche, est assez connue, elle est grosse & belle, elle jaunît en meurissant, elle est tiquetée de petits points gris, elle a l'eau sucrée, c'est une des plus excellentes Pommes tant crüe que cuite, on en garde jusqu'aux nouvelles, elle est estimée de tout le monde pour sa beauté & bonté.

La Reinette Grise, est grosse, très-bonne, elle a l'eau sucrée, elle ne se garde pas si long-tems que la Reinette Franche, elle est aussi estimée, elle lui ressemble hors la couleur qui est très-grise.

La Reinette Rouge a la figure des Reinettes, mais plus ronde & moins grosse, elle est d'un beau rouge sur un fond blanchâtre, sa chair est ferme & l'eau sucrée, elle se garde assez long-tems, mais elle n'est pas fort commune.

La plupart la confondent avec la Reinette Franche.

La Pomme d'Or, ou Reinette d'Angleterre, nommée par les Anglois, *Gould-Pippin*, est un peu plus longue que ronde, & d'une moyenne grosseur & jaune comme de l'or, elle est tiquetée de petits points rouges, elle est sucrée & a le goût plus relevé que la Reinette, elle est fort estimée de tous les Curieux, elle se garde assez de tems, elle nous est venuë d'Angleterre.

La Pomme Violette, est assez grosse, blanchâtre & fouetée de rouge où le Soleil n'a pas donné, & fort chargée de rouge où elle a été découverte, sa chair est fort blanche & fort fine & délicate, l'eau très-douce & sucrée, c'est une bonne Pomme, mais elle ne passe pas l'année, elle a un petit goût de violette, ce qui lui en fait donner le nom.

La Pomme de drap d'or, est grosse, sa peau est semblable à du drap d'or, ce qui fait qu'on la nomme de même, son eau est bonne, sa chair est un peu cotonneuse, elle ne passe pas l'année, elle est estimée des Curieux.

La Pomme Dapy est fort connuë de tout le monde sans la décrire, la petite

est meilleure que la grosse, qu'on nomme Pomme de Rose, parce qu'elle la sent. La première devient plus rouge & a un meilleur goût, elle est fort estimée, elle se garde très-long-tems.

La Pomme-Figue sans pepin vient comme une Figue sans fleurir, elle est longuette, d'une moyenne grosseur, elle est plus curieuse que bonne, sa singularité la fait estimer.

Il y a encore beaucoup de sortes de Pommes, mais moins bonnes, & qui ne sont estimés qu'en certains Pais, pour cuire ou pour le cidre.

#### R A I S I N S.

Le Raisin Précoce ou Morillon noir hatif, est petit, noir, sucré, & n'est estimé que par sa primeur.

Le Chasselas blanc est un bon Raisin qui meurit parfaitement, quand on a soin de le découvrir, il devient ambré & d'un goût excellent, il se garde long-tems.

Le Chasselas musqué est semblable au Chasselas blanc pour la couleur, mais il est musqué, il meurit parfaitement & de bonne heure; c'est un excellent Raisin, il n'est pas fort connu.

Le Chasselas Rouge n'est différent des autres que par sa couleur, c'est un

bon Raisin , il est rare.

Le Cioutat ou Raisin d'Autriche , est presque semblable au Chasselas pour son goût & pour sa couleur , sa feuille est découpée comme celle du persil.

Le Corinthe blanc est petit , rond , sans pépin , il est très-sucré & passe vite , c'est un excellent Raisin.

Le Corinthe rouge est tout semblable au blanc , hors qu'il est rouge , il est aussi bon & sans pépin.

Le Muscat blanc est un excellent raisin , très-musqué , d'un goût très-relevé , il a de la peine à meurir dans les années froides , il faut l'éclaircir pour que les grains soient moins serrés , pour lors il meurit mieux.

Les Muscats rouges & les violets sont semblables aux précédens hors leur couleur , ils meurissent mieux , parce qu'ils sont moins serrés , ils sont très-excellens & fort estimés.

Le Muscat d'Alexandrie ou Passe-Longue Musqué est excellent , se garde beaucoup de tems , il a de la peine à meurir dans les années & dans les terres froides.

Le Muscat d'Alexandrie rouge , est tout semblable au blanc , hors qu'il est rouge , il est fort rare & fort estimé des curieux.

Le Raisin pannaché de noir & de blanc, n'est estimé que par sa singularité.

Le Bourdelais ou Verjus, est excellent pour confire & pour le Verjus.

Il y a beaucoup de sortes de Raisins qui sont curieux & qui meurent difficilement, comme les Cornichons rouges & blancs, le Grec, &c.

### FIGURES.

La Blanche-ronde, est grosse, charge beaucoup dans le printems & l'automne, elle a le grain petit, la chair très-sucrée, & le goût très-relevé.

La Blanche-longue est tout-à-fait semblable à la ronde pour sa bonté, mais elle charge moins dans le printems, elle meurt fort bien dans les automnes chaudes.

Les Violettes sont de deux sortes. La grosse longue, & la ronde qui est plus petite; elles sont de beaucoup inférieures aux blanches, elles chargent moins dans le printems, & elles meurent difficilement l'automne.

Il y a encore beaucoup de sortes de Figes qui ne réussissent point dans notre climat.

## AZEROLLES.

L'Azerolle blanche est grosse ; & blancheatre , elle ne charge bien qu'en Espalier, ses feüilles sont decoupées & argentées.

L'Azerolle rouge est moins grosse, ses feüilles sont larges sans decoupure, mais dentelées, elle charge par bouquet, & parfaitement en plein air, elle est estimée pour les confitures.

## NEFFLES.

La grosse Nefle est fort grosse & son bois gros, ses feüilles sont larges.

La Nefle sans pepin est petite, mais estimée par sa rareté.

L'Epine-Vinette sans pepin est petite, mais fort estimée par sa rareté.

## AMANDIERS.

Il y a de plusieurs sortes d'Amandiers, comme la grosse Amande, la petite & l'amere : mais celle qui a la coque tendre est la plus recherchée.

Permis d'imprimer & afficher le 26.  
Septembre 1736. HERAULT.