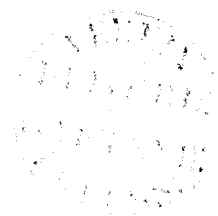




MIRABELLE ABRICOTÉE .

PRUNE PETITE MIRABELLE,

MIRABELLE PRÉCOCE.



Cette variété est très-ancienne; elle a été décrite par MERLET, DUHAMEL, et généralement par tous les auteurs qui se sont occupés de pomologie. Suivant COUVERCHEL, quelques historiens en font remonter l'importation au bon roi René. Ce n'est donc pas à titre de fruit nouveau qu'elle paraît dans l'*Album*, mais bien parce qu'il nous a paru que cette variété, justement appréciée dans plusieurs contrées comme fruit à compote et à sécher, ne l'est pas assez en Belgique, où on la rencontre rarement dans la grande culture et seulement dans quelques jardins d'amateurs.

L'arbre est d'une stature moyenne; il est assez vigoureux, très-touffu et d'une grande fertilité; ses fruits sont répandus le long des branches, par bouquets de deux à trois, et forment ainsi des guirlandes entremêlées de petites feuilles, dont le vert foncé tranche agréablement avec le jaune d'or des fruits.

Les rameaux sont grêles, gris clair et rouge violet à leur sommet.

Les feuilles sont petites, vert foncé, ovales-lancéolées, finement dentelées, longues de 7 centimètres, larges de 3 à 4, et supportées par des pétioles moyens, longs de 2 centimètres.

Le fruit, petit, rond, parfois un peu plus haut que large, mesure 22 à 24 millimètres de diamètre. Sa peau, assez épaisse, luisante, acquiert à la maturité une belle teinte jaune doré; elle est ponctuée sur toute sa surface de petits points blancs, et parsemée de taches rouge carminé du côté exposé aux rayons solaires. La couture est très-profonde. Le point pistillaire, concave, roux, très-petit, mais bien visible. Le pédoncule, long de 10 à 12 millimètres, est assez gros, vert ombré de brun violacé; il est placé dans une cavité assez profonde et arrondie.

La chair est jaune, ferme, sucrée, légèrement acidulée ; sa saveur, fort agréable quand le fruit est consommé à temps, se perd par une maturité trop complète et devient alors insipide et pâteuse. Le noyau, petit, ovale, mesure 11 millimètres en longueur, 9 en largeur et 6 en épaisseur ; il adhère plus ou moins à la chair et s'en détache parfois entièrement. Ses joues sont convexes et traversées par une arête très-saillante ; le dos offre trois arêtes obtuses, arquées à la manière du noyau d'abricot ; l'arête, moyenne, est tranchante vers les deux bouts. Les arêtes du ventre sont tranchantes et divisées par un sillon étroit et profond.

La *prune Mirabelle*, très-bonne à manger crue, est principalement recherchée pour en faire des compotes et des confitures ; son arôme, qui est très-agréable, résiste assez bien à l'action de la chaleur pour être encore appréciable après la cuisson ; on emploie également cette variété à faire des pruneaux.

Sa maturité a lieu, suivant les saisons, du 1^{er} au 15 août.

D'après ce qui précède, il serait à désirer de voir cette prune prendre rang dans la grande culture de notre pays ; sa grande fertilité et les divers usages auxquels on peut l'employer compenseraient suffisamment la petitesse du fruit.
